SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

FI
SE

Bread Maker SBB 850 A1

GB IE **Bread Maker**
Operating instructions

SE **Bakmaskin**
Bruksanvisning

DE AT CH **Brotbackautomat**
Bedienungsanleitung

FI **Leipäkone**
Käyttöohje

DK **Bagemaskine**
Betjeningsvejledning

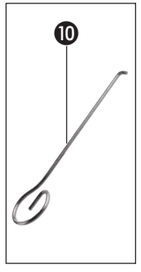
KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SBB 850 A1-06/11-V1
IAN: 69294

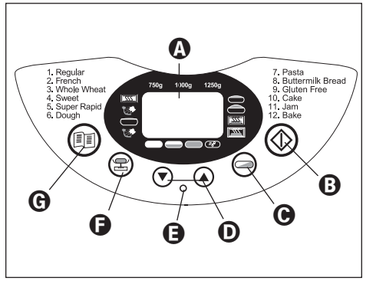
1
2
3
4
5

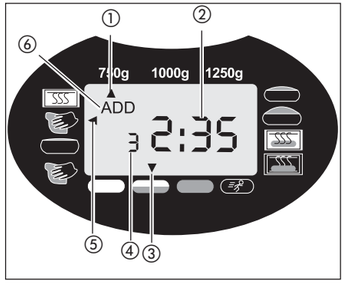
6
7

8

9


10


A
1. Regular
2. French
3. Whole Wheat
4. Sweet
5. Super Rapid
6. Dough
7. Pasta
8. Buttermilk Bread
9. Gluten Free
10. Cake
11. Jam
12. Bake
750g
1000g
1250g
B
C
D
E
F
G


①
②
⑥
750g
1000g
1250g
ADD
2:35
⑤
④
③

Content

	Page
Safety Notices	2
Appliance Overview	3
Accessories	3
Intended Use	4
Before the first usage	4
Properties	4
Control panel	5
Programme	6
Timer-Function	7
Before baking	8
Baking bread	8
Error Messages	10
Cleaning and Care	10
Technical data	11
Disposal	11
Warranty and Service	12
Importer	12
Programme sequence	13
Troubleshooting the Bread Baking Machine	17

Read the operating instructions carefully before using the device for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass this manual on to whoever might acquire the device at a future date.

⚠ Safety Notices

- Please read the operating instructions through completely before using the appliance for the first time!
- Danger of suffocation! Children can suffocate through the improper use of packaging materials. Dispose of them immediately after unpacking or store them in a place that is out of reach of children.
- After unpacking, check the appliance for damage that may have occurred during transportation. If necessary, contact your supplier.
- Place the appliance on a dry, flat and heat-resistant surface.
- Do not place the appliance near inflammable materials or explosive/ignitable gases. A minimum distance of 10 cm must be maintained to all other materials.
- Ensure that the ventilation slots of the appliance are kept free at all times. Risk of overheating!
- Before plugging the appliance in, check that the electricity type and mains voltage matches the information given on the type plate.
- Do not place the power cable over sharp edges or close to hot surfaces or objects. These may damage the insulation of the power cable.
- Never leave the appliance unsupervised whilst in use.
- To avoid the risk of tripping accidents the appliance is provided with a short power cable.
- Only use the appliance inside buildings.
- Never place the appliance on or close to a gas or electric cooker, a hot oven or any other source of heat. Risk of overheating!
- Never cover the appliance with a tea-towel or other material. Heat and steam must be able to escape. A fire could occur if the appliance is covered with an inflammable material or comes into contact with inflammable materials, e.g. curtains.
- If you use an extension cable, ensure that the maximum permitted power rating for the cable corresponds to that of the bread baking machine.
- Place the extension cable in such a way as to prevent anyone from tripping over it or unintentially pulling on it .
- Always check the power cable and plug before use. Should the power cable of the appliance become damaged, to avoid the risk of injury or a fatality it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified specialist.
- The use of ancillaries not recommended by the manufacturer could cause damage to the appliance. Only use the appliance for its intended purposes. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.
- Start a baking programme only when a baking mould is fitted in. If a mould is not fitted, it could cause irreparable damage to the appliance.
- If children are in the vicinity, supervise the appliance particularly well! If the appliance is not in use, and also before cleaning it, remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before removing individual parts.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance complies with standard safety regulations. Inspection, repair and technical maintenance may only be performed by a qualified specialist. Non-compliance invalidates all claims under the warranty.

- Do not place any objects on the appliance and do not cover it during operation. Risk of fire!
- Caution! The bread maker becomes very hot during operation. Do not touch the appliance until it has cooled down, or use oven gloves.
- Before taking out or inserting accessories, unplug the power cable and allow the appliance to cool down.
- Do not transport the Bread Baking Machine if the baking mould contains hot or fluid contents, e.g. jams. There is a danger of being burnt!
- During use, NEVER come into contact with the rotating kneading paddles. There is also a risk of personal injury!
- Do not pull on the cable to remove the plug, rather, pull the plug itself from the socket.
- When not in use, and before cleaning the app-liance, remove the power cable from the wall socket.
- Do not use the Bread Baking Machine for the storage of foods or utensils.
- Never lay aluminium foil or other metallic objects in the Bread Baking Machine. This could lead to a short circuit. There would be a risk of fire!
- Never place the bread machine in water or other liquids. Risk of fatal electrical shocks!
- Do not clean the appliance with abrasive sponge cleaning pads.
  Should particles break away from the sponge and come into contact with electrical components, you could receive an electric shock.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- Never use the appliance without a baking mould or with an empty one. This would irreparably damage the appliance.
- Always close the lid during operation.
- NEVER remove the baking mould during operation.
- When baking, NEVER exceed the amount of 700 g of flour and NEVER add more than 1 $^1/_4$ packets (approx. 26 g) of dry yeast. The dough could spill over and cause a fire!
- When in use, the temperature of the outer surfaces and the door can be very high. Risk of Burns!

Appliance Overview

1. Viewing window
2. Appliance lid
3. Ventilation slits
4. Power cable
5. Control panel

Caution! Hot surfaces!

Accessories

6. 2 kneading paddles
7. Baking mould for bread weights up to 1250 g
8. Measuring cup
9. Measuring spoon
10. Kneading paddle remover

- Concise instruction sheet
- Recipe book
- Operating manual

Intended Use

Use your Bread Baking Machine for baking bread and making jams or marmaldes in domestic areas only.
Do not use the appliance for drying foodstuffs or other objects. Do not use the Bread Baking Machine outdoors.
Use only the ancillaries recommended by the manufacturer. Non-recommended accessories may cause damage to the appliance.

Before the first usage

Disposal of the packaging material
Unpack your appliance and dispose of the packaging material in accordance with your local regulations.

Initial cleaning
Wipe the baking mould ❼, kneading paddles ❻ and outer surfaces of the bread baking machine with a clean, damp cloth before putting it into operation. Do not use abrasive scrubbers or cleaning powders. Remove the protective foil on the control panel ❺.

Pre-heating
ⓘ Please take note of the following notice regarding the first usage:

For the first heating up ONLY, place the empty baking mould ❼ into the appliance. Close the appliance lid ❷. Select the programme 12, as described in the section "PROGRAMMES" then press the button Start/Stop ❽, to warm up the appliance for 5 minutes. To terminate the programme, after 5 minutes press the button Start/Stop ❽ until a long signal tone is heard.

As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting the appliance into operation. This is harmless and stops after a short time. Provide for sufficient ventilation, for example, open a window.
Allow the appliance to cool down completely and once again wipe the baking mould ❼, kneading paddles ❻ and the outer surfaces of the Bread Baking Machine with a clean moist cloth.

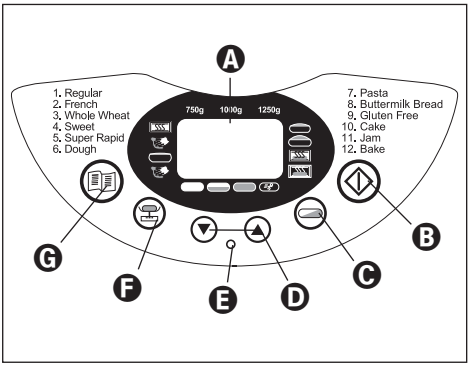
⚠ **Risk of fire!** Do not allow the Bread Baking Machine to warm up for more than 5 minutes with an empty baking mould ❼. There is a real danger of overheating.

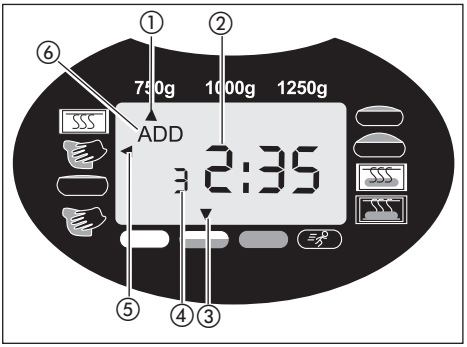
Properties

With this Bread Baking Machine you have the possibility to bake bread according to your taste.

- You can choose from 12 different baking programmes.
- You can employ ready-to-use baking mixtures.
- You can knead dough for buns and noodles and also prepare marmalades and jams.
- With the programme "Gluten Free" you can bake gluten-free baking mixtures and recipes with gluten-free flours, such as cornflour, buckwheat flour and potato starch.

Control panel





Ⓐ Display

Display for

① selection of the weight (750 g, 1000 g, 1250 g)

② the remaining baking time in minutes and the programmed time

③ the selected level of browning (light, medium, dark, rapid)

④ the selected program number

⑤ the programme sequence

⑥ the addition of ingredients („ADD“)

Ⓑ Start / Stop

To start and stop an operation or to delete a time-programming.

To interrupt the operation, briefly press the Start/Stop button Ⓑ until a signal tone sounds and the time in the display Ⓐ flashes. By once again pressing the Start/Stop button Ⓑ within 10 minutes, the operation can be continued. Should you forget to re-start the programme, after 10 minutes it will be automatically continued.

To completely terminate the operation or to delete a programming, press the Start/Stop button Ⓑ for 3 seconds, until long signal tone sounds.

ⓘ Note:

Do not press the Start/Stop button Ⓑ if you want to simply check the condition of the bread. You can watch the baking operation through the viewing window.

⚠ Warning!

When pressing all buttons an acoustic signal must be audible, unless the appliance is in operation.

Ⓒ Level of browning (or Rapid modus)

Select the browning level or switch into the Rapid modus (light/medium/dark/Rapid). Press the Browning Level button Ⓒ repeatedly, until the arrow is located above the desired browning level. For the Programmes 1 - 4 you can, through repeated pressing of the Browning Level button Ⓒ, activate the Rapid modus to shorten the baking process. Press the Browning Level button Ⓒ repeatedly until the arrow appears over "Rapid". A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Time-delayed baking.

ⓘ Note:

Time-delayed baking cannot be arranged with Programme 11.

Ⓔ Operation indicator lamp
The operation indicator lamp Ⓔ indicates with its glowing that a programme is currently running. If you want to start a programme time-delayed by using the timer function, the operation indicator lamp Ⓔ first glows when the programme itself starts, not when the timer is activated.

Ⓕ Bread weight
Select the bread weight (750 g / 1000 g / 1250 g). Press the button repeatedly until the arrow appears under the desired weight. The weight details (750 g / 1000 g / 1250 g) relate themselves to the amount of ingredients placed in the baking mould 7.

ⓘ Note:
The default setting when switching the appliance on is 1250 g. You cannot adjust the bread weight with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

Ⓖ Programme selection (Menu)
Call-up of the desired baking programme (1-12). In the display Ⓐ appears the Programme number and the corresponding baking time.

Memory Function
When being switched on again after a power failure of up to approx. 10 minutes, the program will continue from the same point. This is however not valid when erasing/terminating the baking process or pressing the button Start/Stop Ⓑ until an extended signal tone sounds.

Viewing window 1
You can observe the baking process through the window 1.

Programme

Select the desired programme with the button Programme selection Ⓖ. The corresponding programme number is shown in the display Ⓐ. The baking times are dependant on the selected Programme combinations. See the chapter "Programme sequence".

Programme 1: Regular
For white and mixed breads mainly consisting of wheat flour or rye flour. The bread has a compact consistency. Set the browning of the bread with the button browning level Ⓒ.

Programme 2: French
For light breads from well-milled flour. As a rule, the bread is light and has a crispy crust.

Programme 3: Whole Wheat
For breads made from robust flours, e.g. whole wheat flour and whole rye flour. The bread will be more compact and heavy.

Programme 4: Sweet
For breads with ingredients like fruit juices, coconut flakes, raisins, dried fruit, chocolate or additional sugar. Due to an extended rising phase the bread will be lighter and airier.

Programme 5: Super Rapid
Less time is required for kneading, rising and baking. For this Programme, however, use only such recipes that do not contain any heavy ingredients or heavy varieties of flour. Note that in this programme the bread is less aerated and may not be quite so tasty.

Programme 6: Dough (kneading)
For the preparation of yeast dough for buns, pizza or plaits. In this Programme no baking is done.

Programme 7: Pasta
For the preparation of pasta dough. In this Programme no baking is done.

Programme 8: Buttermilk bread
For breads made with buttermilk or yoghurt.

Programme 9: Gluten Free
For breads made of gluten-free flours and baking mixtures. Gluten-free flours require longer for the absorption of liquids and have differing rising properties.

Programme 10: Cake
In this programe the ingredients are kneaded, allowed to rise and then baked. Use baking powder for this programme.

Programme 11: Jam
For making jams, preserves, jellies and fruit spreads.

Programme 12: Bake
For the after-baking of breads that are not brown enough, not baked through or ready-made dough. All kneading and rising processes are dispensed with in this programme. The bread is kept warm for up to one hour after the baking process. This prevents the bread from becoming too moist.
Programme 12 bakes the bread for 60 minutes.
To terminate these functions prematurely, press the Start/Stop button Ⓑ until a long signal tone is heard. To switch the appliance off, remove the power plug from the wall socket.

ⓘ **Note:**
With the programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 and 9 a signal tone sounds during the programme process and „ADD“ ⑥ appears in the display.
As soon as possible after it sounds add the other ingredients, such as fruit or nuts.
The ingredients will not be crushed by the kneading paddle ❻.

If you have set the timer, you can put all the ingredients into the baking mould ❼ at the beginning. In this case, however, fruits and nuts should be cut into smaller pieces before inserting them.

Timer-Function

The timer function allows you to do time-delayed baking.
With the arrow buttons ▲ and ▼ Ⓓ enter in the desired completion time for the baking process. The maximum time delay amounts to 15 hours.

⚠ **Warning!** Before you bake a particular type of bread with time delay first try out the recipe under observation, to ensure that the relationships of the ingredients to each other are correct, the dough is not too firm or too thin, and that the amounts are not too large and could possibly overflow. Risk of fire!

Select a Programme. The display Ⓐ indicates the required baking time.
With the arrow key ▲ Ⓓ you can postpone the end of the Programme. The first activation pushes the completion time back to the next full interval of 10 minutes. Each subsequent activation of the arrow key ▲ Ⓓ pushes the completion time back by 10 minutes. You can accelerate this procedure by holding the button pressed down. The display shows you the whole period of the baking time and delay time. On a possible exceeding of the possible time delay you can correct the time with the arrow button ▼ Ⓓ. Confirm the programming of the timer with the Start/Stop button Ⓑ. The colon on the display Ⓐ flashes and the programmed time starts to run. As soon as the programme starts, the operation indicator lamp Ⓔ glows.
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display Ⓐ indicates 0:00.

Example:
It is 8:00 a.m. and you would like to have fresh bread in 7 hours and 30 minutes, in other words at 3:30 p.m. First of all select Programme 1 and then press the arrow button Ⓓ until 7:30 appears in the display Ⓐ, as the time period to be allowed for completion is one of 7 hours and 30 minutes.

ⓘ **Note:**
The timer function cannot be activated with the Programme "Jam".

ⓘ **Note:**
With time delayed baking please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt, onions etc.

Before baking

For a successful baking process, please consider the following factors:

Ingredients

ⓘ **Note:**
Take the baking mould ❼ out of the housing before putting in the ingredients. Should ingredients drop into the baking area, a fire may be caused by them burning on the heating elements.

- Always place ingredients into the baking mould ❼ in the sequence specified .
- All ingedients should be at room temperature, to ensure an optimal rising result from the yeast.
- Ensure that you measure the ingredients precisely. Even negligible deviations from the quantities specified in the recipe may affect the baking results.

ⓘ **Note:**
NEVER use quantities larger than those specified. Too much dough could rise out of the baking mould ❼ drop onto the hot heating elements and cause a fire.

Baking bread

Preparation
Pay heed to the safety instructions in this manual. Place the Bread Baking Machine on a level and firm surface.

1. Pull the baking mould ❼ upwards and out of the appliance.
2. Push the kneading paddles ❻ onto the drive shafts in the baking mould ❼. Make sure they are firmly in place.
3. Place the ingredients for your recipe into the baking mould ❼ in the specified order. First add the liquids, sugar and salt, then the flour, adding the yeast as the last ingredient.

ⓘ **Note:**
Ensure that the yeast does not come into contact with salt or fluids.

4. Place the baking mould ❼ back in the appliance. Ensure that it engages correctly.
5. Close the appliance lid ❷.
6. Insert the power plug into the wall socket. A signal tone sounds and in the display Ⓐ appears the Programme number and the time-duration for Programme 1.
7. Select your programme with the Programme select button Ⓖ. Each input is confirmed with a signal tone.
8. If necessary, select the size of bread you want to bake with the button Ⓕ.
9. Select the browning level Ⓒ for your bread. In the display Ⓐ the arrow shows you what you have selected, light, medium or dark. Here you can also select the setting "Rapid" to shorten the time period in which the dough rises.

ⓘ **Note:**
A browning level cannot be selected with the programmes 6, 7 and 11.

The function "Rapid" is only available with Programmes 1-4.
A bread weight level cannot be selected with the Programmes 6, 7, 11 and 12.

10. You now have the option of setting the end time of your programme using the timer function. You can enter in a maximum time delay of up to 15 hours.

ⓘ Note:
This function is not available for Programme 11.

Starting the Programme
Now start the programme with the Start/Stop button Ⓑ.

ⓘ Note:
The Programmes 1, 2, 3, 4, 6, 8 and 9 start with a 10 to 30 minute pre-heat phase (except Rapid, see Table for Programme Sequences). The kneading paddles ❻ do not move themselves. That is not an error of the machine.

The Programme automatically carries out the various operations.
You can watch the programme sequence via the window ❶ of your Bread Baking Machine. Occasionally, condensation may collect in the window during baking ❶. The appliance lid ❷ can be opened during the kneading phase.

ⓘ Note:
Do not open the appliance lid ❷ during the rising or baking phases. The bread could collapse.

Ending the Programme
When the baking process has been completed, ten acoustic signals are sounded and the display Ⓐ indicates 0:00.

At the end of the programme the appliance automatically changes to a keep-warm mode for up to 60 minutes.

ⓘ Note:
This is not applicable to Programmes 6, 7 and 11.

In this mode, warm air circulates inside the appliance. The keep warm period can be prematurely terminated by pressing down the Start/Stop button Ⓑ until the signal tone sounds.

⚠ Warning!
Before opening the appliance lid ❷ remove the power plug from the wall socket.
When not in use, the appliance should never be plugged in!

Taking out the bread
When handling the hot baking mould, ❼ always use pot holders or oven gloves.
Hold the baking mould ❼ tilted over a grid and shake it lightly until the bread slides out of the baking mould ❼.

If the bread does not slip off the kneading paddles ❻, carefully remove the kneading paddles ❻ using the supplied kneading paddle remover ❿.

ⓘ Note:
Do not use any metal objects which may cause scratches on the non-stick coating.
After removing the bread, immediately rinse the baking mould ❼ with warm water. This prevents the kneading paddles ❻ from sticking to the driving shaft.

Tip: If you remove the kneading paddles ❻ after the last kneading of the dough, the bread will remain intact when you remove it from the baking mould ❼.

- Briefly press the Start/Stop button Ⓑ to interrupt the programme at the very start of the baking phase or, remove the power plug from the wall socket. Ensure that you re-insert the power plug within 10 minutes so that the baking process can be continued.
- Open the appliance lid ❷ and remove the baking mould ❼. You can take the dough out with floured hands and remove the kneading paddles ❻.
- Lay the dough back into the baking mould ❼. Replace the baking mould ❼ and close the appliance lid ❷.
- Insert the power plug into the wall socket. The baking programme continues from where it was stopped.

Allow the bread to cool for 15-30 minutes before eating it.
Before cutting the bread, ensure that the kneading paddles have been removed ❻.

Error Messages

- If the display Ⓐ shows "HHH" after the programme has been started, it indicates that the temperature in the Bread Baking Machine is still too high. Stop the programme and remove the power plug. Open the appliance lid ❷ and allow the machine to cool down for 20 minutes before re-using it.
- If a new Programme cannot be started directly after the Bread Baking Machine has completed a baking process, it means the appliance is still too hot. In this case the display panel reverts to the default setting (Programme 1). Open the appliance lid ❷ and allow the machine to cool down for 20 minutes before re-using it.

⚠ **Warning!**
Do not attempt to take the appliance into use before it has cooled itself down. This functions only with Programme 12.

- If the display shows "EE0", "EE1" or "LLL" after the programme has been started, first of all switch the Bread Baking Machine off and then back on by removing and then re-inserting the power plug from/into the wall socket. Should the error display continue, make contact with Customer Services.

Cleaning and Care

⚠ **Warning!**
Before cleaning it, always remove the power plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
Protect the appliance against moisture, this could cause you to receive an electric shock.

Please also observe the safety instructions.

⚠ **Important!**
The appliance and its ancillaries are not suitable for being cleaned in a dish washing machine!

Housing, lid, baking space
Remove all particles left behind inside the baking area using a wet cloth or a slightly wet soft sponge. Wipe the housing and the lid too, only with a moist cloth or sponge.

- Ensure that the interior is completely dry. For easier cleaning, the appliance lid ❷ can be removed from the housing:
- Open the appliance lid ❷ until the wedge-shaped hinge cams pass through the openings of the hinge guides.
- Pull the appliance lid ❷ out of the hinge guides.
- To reassemble the appliance lid ❷, guide the hinge cams through the opening of the hinge guides.

Baking moulds and kneading paddles
The surfaces of the baking moulds ❼ and kneading paddles ❻ have a non-stick coating. When cleaning the appliance do not use aggressive detergents, cleaning powders or objects that may cause scratches to the surfaces.

Due to moisture and vapours the surfaces of various parts may undergo changes in their appearance over a period of time. This has no influence on the function nor does it reduce the quality of the baking results.

Before cleaning, take the baking moulds ❼ and kneading paddles ❻ out of the baking area. Wipe the outside of the baking moulds ❼ with a damp cloth.

⚠ **Important!**
Never submerse the baking mould ❼ in water or other liquids.
Clean the interior areas of the baking mould ❼ with warm soapy water.
If the kneading paddles ❻ are encrusted and it is difficult to dissolve, fill the baking mould ❼ with hot water for approx. 30 minutes.
If the mountings of the kneading paddles ❻ are clogged, you can clean them carefully with a wooden toothpick.
Do not use any chemical cleaning agents or solvents to clean the Bread Baking Machine.

Technical data

Model:	Bread Baking Machine SBB 850 A1
Nominal voltage:	220-240 V ~ / 50 Hz
Power consumption:	850 Watt

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility.
Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and Service

You receive a 3-year warranty for this device as of the purchase date. The device has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.
Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, but not transport damage, worn parts, e.g the baking mould or the kneading paddles, or damage to fragile components. This product is intended for domestic use only, it is not intended for commercial applications.
In the event of misuse and improper handling, use of force and modifications not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by repairs made under the warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Damages or defects discovered after purchase are to be reported directly after unpacking, at the latest two days after the purchase date.
Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 69294

IE **Service Ireland**
Tel.: 1890 930 034
(0,08 EUR/Min., (peak))
(0,06 EUR/Min., (off peak))
E-Mail: kompernass@lidl.ie
IAN 69294

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programme sequence

Programme	1. Regular						2. French					
Level of browning	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Preheat (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Rise 1 (Min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneading 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Rise 2 (Min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Rise 3 (Min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Bake (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A means that the Bread Baking Machine kneads for 3 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	3. Whole Wheat						4. Sweet					
Level of browning	Light Medium Dark			Rapid			Light Medium Dark			Rapid		
Size	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Preheat (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Rise 1 (Min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneading 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Rise 2 (Min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Rise 3 (Min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Bake (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A means that the Bread Baking Machine kneads for 4 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	5. Super Rapid			6. Dough	7. Pasta	8. Buttermilk bread			9. Gluten Free		
Level of browning	Light Medium Dark			N/A	N/A	Light Medium Dark			Light Medium Dark		
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Time (Hours)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Preheat (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneading 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Rise 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneading 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Rise 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Rise 3 (Min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Bake (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Insert ingredients (Time remaining)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A means that the Bread Baking Machine kneads for 5 minutes and simultaneusly the signal tone sounds to add ingredients and the display notice "ADD" ⑥ appears.

Programme	10. Cake			11. Jam	12. Bake
Level of browning	Light Medium Dark			N/A	Light Medium Dark
Size	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Time (Hours)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Preheat (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneading 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Rise 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	15 Heat + kneading	N/A
Kneading 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Rise 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Rise 3 (Min)	N/A	N/A	N/A	45 Heat + kneading	N/A
Bake (min)	60	65	70	20 Rise	60
	15 Rise	15 Rise	15 Rise		
Keep-Warm time (Min)	60	60	60	N/A	60
Insert ingredients (Time remaining)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Pre-adjustment of the time	15h	15h	15h	N/A	15h

Troubleshooting the Bread Baking Machine

What do I do if the kneading paddle gets stuck in the ❻ baking mould ❼ after baking?	Fill the baking mould ❼ with hot water and twist the kneading paddle ❻ to loosen the encrustation underneath.
What happens if the finished bread is left inside the bread maker?	Through the "Keep-warm function" it is ensured that the bread is kept warm for ca. 1 hour and that it is also protected against moisture. If the bread remains in the baking machine for longer than 1 hour, it may become moist.
Are the baking mould ❼ and the kneading paddle ❻ suitable for cleaning in a dishwasher?	No. Please clean the baking mould ❼ and the kneading paddle ❻ by hand.
Why doesn't the dough get stirred, even if the motor is running?	Check to see if the kneading paddle ❻ and the baking mould ❼ have properly engaged.
What do I do if the kneading paddle ❻ gets stuck in the loaf?	Remove the kneading paddle ❻ with the kneading paddle remover ⓾.
What happens if there is a power failure when a Programme is running?	In the case of power failure for up to 10 minutes, the bread maker will complete the last implemented programme through to the end.
How long does it take to bake bread?	Please take note of the exact times given in the table "Programme sequence".
What size breads can I bake?	You can bake breads with weights of 750 g - 1000 g - 1250 g.
Why can't I use the Timer function while baking with fresh milk?	Fresh products such as milk or eggs spoil if they remain in the appliance for too long.
What has happened if the Bread Baking Machine does not work after the Start/Stop button Ⓑ has been pressed?	Some baking processes, such as "Warming up" or "Rise" are difficult to recognise. Using the table „ Programme sequence", check which programme section is currently in operation. Check to seeif you have correctly pressed the Start/Stop button Ⓑ. Check to see if the power plug is connected to the wall socket.
The appliance crushes the added raisins.	To avoid the breaking up of ingredients such as fruit or nuts, add them to the dough after the signal has sounded.

Order card SBB 850 A1

Quantity ordered (max. 3 sets per order)	Name of article	Cost p. Unit	Total sum
	1 baking mould incl. 2 Kneading paddles	£ 7,-	£
	4 Kneading paddles	£ 7,-	£

Payment method

☐ Bank Transfer

£

Add. £ 7 p&p.

(Location, Date)

(Signature)

Order Card - How to order:

Enter under "Sender/orderer"your name, address and telephone number (for possible queries) in block capitals.

Bank Transfer (BACS): Please transfer the complete amount to our account below:

Natwest Bank Plc
Hammersmith Branch
Sort Code: 60-50-06
Account No: 37758829
Account Name: Domestic Electrical Solutions UK Limited

On your transfer, please provide the article(s) you ordered as well as your complete name and address. Then post your completed order card to our postal address below.

Our postal address:
DES UK LTD
Unit B7
Oxford Street Industrial Park
Vulcan Road
Bilston/ West Midlands
WV14 7LF

Important:
- Please affix sufficient postage to the letter.
- Write your name as the sender on the envelope.

Sender / Orderer

(please complete in block captals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Telephone)

Order card SBB 850 A1

Quantity ordered (max. 3 sets per order)	Name of article	Cost p. Unit	Total sum
	1 baking mould incl. 2 Kneading paddles	10 €	€
	4 Kneading paddles	10 €	€

Payment method

☐ Cheque payment

€

Add. 12,50 € p&p.

(Location, Date)

(Signature)

Order Card - How to order:

1. Enter under "Sender/orderer"your name, address and telephone number (for possible queries) in block capitals.

A: By cheque: Please place a cheque made payable to
Irish Connection
together with your completed order card into an envelope and post to our postal address below.

Our postal address:

Kompernass Service Ireland
c/o Irish Connection
Unit 3
Finglas Business Centre
Dublin 11

Important:
- Please affix sufficient postage to the letter.
- Write your name as the sender on the envelope.

Sender / Orderer

(please complete in block captals)

(Surname, first name)

(Street)

(Post code, town)

(Country)

(Telephone)

Sisällysluettelo Sivu

Turvaohjeet	24
Laite	25
Lisävarusteet	25
Määräystenmukainen käyttö	26
Ennen ensimmäistä käyttöä	26
Ominaisuudet	26
Ohjauspaneeli	27
Ohjelmat	28
Ajastintoiminto	29
Ennen leipomista	30
Leivän leipominen	30
Vikailmoitukset	32
Puhdistus ja hoito	32
Tekniset tiedot	33
Hävittäminen	33
Takuu ja huolto	34
Maahantuoja	34
Ohjelman kulku	35
Leipäkoneen viankorjaus	39

Lue käyttöohje ennen ensimmäistä käyttökertaa huolellisesti läpi ja pidä sitä lähettyvillä myös myöhemmissä käytöissä. Jos myyt laitteen, anna ohje myös seuraavalle omistajalle.

⚠ Turvaohjeet

- Lue ensin käyttöohje kokonaan läpi, ennen kuin käytät laitetta!
- Tukehtumisvaara! Lapset saattavat tukehtua, jos pakkausmateriaalia käytetään asiattomasti. Hävitä pakkausmateriaali välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen tai säilytä se lapsilta ulottumattomissa.
- Kun olet ottanut leipäkoneen pakkauksesta, tarkista laite mahdollisten kuljetusvaurioiden varalta. Käänny vauriotapauksessa laitteen myyjän puoleen.
- Aseta laite kuivalle, tasaiselle ja kuumuutta kestävälle alustalle.
- Älä sijoita laitetta helposti syttyvien materiaalien tai räjähtävien ja/tai helposti syttyvien kaasujen läheisyyteen. Muihin esineisiin tulee säilyttää vähintään 10 cm:n etäisyys.
- Varmista, ettei laitteen ilmastointiaukkoja peitetä. Ylikuumenemisvaara!
- Ennen kuin kytket laitteen päälle, tarkista, että virtalaji ja verkkojännite vastaavat tyyppikilven merkintöjä.
- Älä sijoita verkkojohtoa kulkemaan terävien reunojen yli tai kuumien pintojen tai esineiden läheisyyteen. Johdon eristys saattaa vahingoittua.
- Älä jätä laitetta käyttö käytön aikana ilman valvontaa.
- Kompastumisten ja onnettomuuksien välttämiseksi laitteessa on lyhyt verkkojohto.
- Käytä laitetta ainoastaan sisätiloissa.
- Älä koskaan aseta laitetta kaasu- tai sähköhellan, kuuman uunin tai muiden lämpölähteiden lähelle. Ylikuumenemisvaara!
- Älä koskaan peitä laitetta pyyhkeellä tai muilla materiaaleilla. Kuumuuden ja höyryn tulee päästä poistumaan. Jos laite peitetään syttyvällä mate-riaalilla tai se joutuu kosketuksiin tällaisen materiaalin, esim. verhojen kanssa, saattaa syttyä tulipalo.
- Jos käytät jatkojohtoa, täytyy johdon sallitun enimmäistehon vastata leipäkoneen tehoa.
- Vedä jatkojohto siten, ettei kukaan voi kompastua siihen tai vahingossa vetää sitä.
- Tarkasta ennen jokaista käyttöä virtajohto ja verkkopistoke. Jos laitteen virtajohto vahingoittuu, valmistajan, asiakaspalvelun tai ammattihenkilön tulee korvata se vastaavalla johdolla, jotta vaaratilanteilta vältyttäisiin.
- Muiden kuin valmistajan suosittelemien lisätarvikkeiden käyttö saattaa johtaa vaurioihin. Laitetta saa käyttää ainoastaan sen käyttötarkoitukseen. Muutoin takuu raukeaa.
- Aloita leivontaohjelma ainoastaan, kun leivontavuoka on asetettu laitteeseen. Muutoin laite saattaa vaurioitua korjauskelvottomaksi.
- Jos laitteen lähellä on lapsia, valvo laitetta kunnolla! Irrota verkkopistoke, jos laitetta ei käytetä, sekä ennen laitteen puhdistusta. Anna laitteen jäähtyä ennen yksittäisten osien poistamista.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä. Lapsia on valvottava ja on varmistettava, etteivät he leiki laitteella.
- Tämä laite on nykyisten turvallisuusmääräysten mukainen. Laitteen tarkastukset, korjaukset ja tekniset huollot saa suorittaa vain pätevissä alan liikkeissä. Muutoin takuu raukeaa.

- Älä aseta esineitä laitteen päälle, äläkä peitä laitetta. Tulipalon vaara!
- Varo! Leipäkone kuumenee. Koske laitteeseen vasta, kun se on jäähtynyt, tai käytä pannulappua.
- Anna laitteen jäähtyä ja irrota verkkopistoke pistorasiasta, ennen kuin poistat lisävarusteita tai asetat niitä paikoilleen.
- Älä siirrä leipäkonetta leivontavuoan sisällön ollessa kuumaa tai nestemäistä, esimerkiksi hilloa. On olemassa palovamman vaara!
- Älä koskaan koske käytön aikana pyöriviin taikinakoukkuihin. On olemassa loukkaantumisvaara!
- Älä vedä suoraan verkkojohdosta, irrottaessasi pistoketta pistorasiasta.
- Poista verkkopistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista ja silloin, kun laitetta ei käytetä.
- Älä käytä leipäkonetta ruoka-aineiden tai tarvikkeiden säilytyspaikkana.
- Älä koskaan aseta alumiinifoliota tai muita metallisia esineitä leipäkoneeseen. Ne saattavat aiheuttaa oikosulun! On olemassa tulipalon vaara!
- Älä upota leipäkonetta veteen tai muihin nesteisiin. On olemassa sähköiskun vaara!
- Älä puhdista laitetta karheilla puhdistussienillä. Jos sienestä irtoaa palasia, jotka joutuvat kosketuksiin sähköisten osien kanssa, on olemassa sähköiskun vaara.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukovaikutusjärjestelmän avulla.
- Älä käytä laitetta koskaan, jos leivontavuoka on tyhjä tai se ei ole koneessa. Se vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaksi.
- Pidä kansi aina kiinni käytön aikana.
- Älä koskaan poista leivontavuokaa käytön aikana.
- Leivonnassa saa käyttää enintään 700 g jauhoja ja enintään 1 $^{1}/_{4}$ pussia (n. 26 g) kuivahiivaa, eikä määriä saa koskaan ylittää. Taikina voi valua ulos ja aiheuttaa tulipalon!
- Ulkopinta ja ovi voivat kuumua käytön aikana huomattavasti. Palovammavaara!

Laite

1. Tarkastusikkuna
2. Laitteen kansi
3. Tuuletusaukot
4. Virtajohto
5. Ohjauspaneeli

Huomio! Kuuma pinta!

Lisävarusteet

6. 2 taikinakoukkua
7. Leivontavuoka korkeintaan 1250 g:n painoisille leiville
8. Mitta-astia
9. Mittalusikka
10. Taikinakoukun irrottaja

- Pikaohjeet
- Reseptivihko
- Käyttöohje

Määräystenmukainen käyttö

Käytä leipäkonetta vain leivän paistamiseen ja marmeladien/hillojen valmistamiseen kotitaloudessa.
Laitetta ei saa käyttää elintarvikkeiden tai esineiden kuivaamiseen. Älä käytä leipäkonetta ulkona.
Käytä vain valmistajan suosittelemia lisävarusteita. Muut kuin valmistajan suosittelemat lisävarusteet voivat vahingoittaa laitetta.

Ennen ensimmäistä käyttöä

Pakkausmateriaalin hävittäminen
Poista laite pakkauksesta ja hävitä pakkausmateriaali paikallisen jätehuoltolaitoksen ohjeiden mukaisesti.

Ensimmäinen puhdistus
Pyyhi leivontavuoka ❼, taikinakoukut ❻ ja leipäkoneen ulkopinta ennen käyttöönottoa puhtaalla, kostealla liinalla. Älä käytä karheita puhdistussieniä tai hankaavia puhdistusaineita. Irrota suojakalvo ohjauspaneelista ❺.

Kuumentaminen
ⓘ Noudata seuraavia ohjeita ennen ensimmäistä käyttöönottoa:

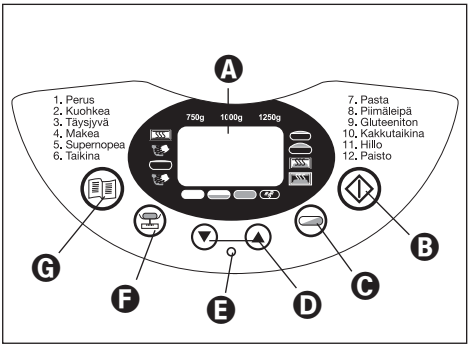
Aseta ainoastaan ensimmäisellä kuumennuskerralla tyhjä leivontavuoka ❼ laitteeseen. Sulje laitteen kansi ❷. Valitse ohjelma 12 luvussa "OHJELMAT" kuvatulla tavalla ja paina Käynnistys/Sammutus -painiketta ❽ lämmittääksesi laitetta 5 minuutin ajan. Lopeta ohjelma 5 minuutin kuluttua painamalla painiketta Käynnistys/Sammutus ❽, kunnes kuulet pitkän merkkiäänen.
Koska kuumennuselementit on rasvattu kevyesti, saattaa ensimmäisellä käyttöönottokerralla ilmetä lievää hajua. Tämä on vaaratonta ja loppuu lyhyen ajan kuluttua. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta, avaa esimerkiksi ikkuna.
Anna laitteen jäähtyä täysin ja pyyhi vielä kerran leivontavuoka ❼, taikinakoukut ❻ ja leipäkoneen ulkopinta puhtaalla, kostealla liinalla.

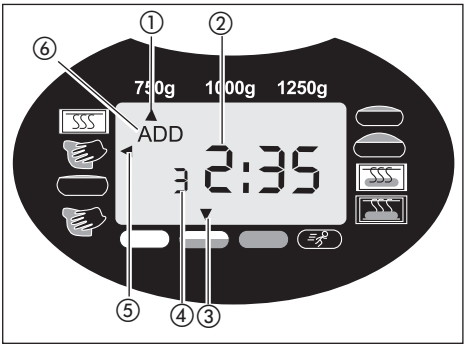
⚠ **Tulipalon vaara!** Älä anna leipäautomaatin kuumentua 5 minuuttia kauempaa leivontavuoan ❼ ollessa tyhjänä. On olemassa ylikuumenemisen vaara.

Ominaisuudet

Leipäkoneen avulla voit leipoa sellaista leipää kuin itse haluat.
- Voit valita 12 eri ohjelmasta.
- Voit käyttää valmiita leivontasekoituksia.
- Voit vaivata pasta- tai sämpylätaikinaa ja valmistaa hilloa.
- "Gluteeniton"-ohjelman avulla voit leipoa gluteenittomia leivontasekoituksia ja reseptejä, joissa käytetään gluteenittomia jauhoja, kuten maissi-, tattari- ja perunajauhoja.

Ohjauspaneeli





Ⓐ Näyttö

Näytöt:

① painon valinta (750 g, 1000 g, 1250 g)

② jäljellä oleva käyttöaika tunteina ja ohjelmoitu ajan esivalinta

③ valittu ruskistusaste (Vaalea, Normaali, Tumma, Pika)

④ valitun ohjelman numero

⑤ ohjelman kulku

⑥ aineiden lisääminen ("ADD")

Ⓑ Käynnistys/Sammutus

Kytkee laitteen toimintaan ja pois toiminnasta tai purkaa ajastimen ohjelmoinnin.

Käyttö keskeytetään painamalla lyhyesti Käynnistys/ Sammutus -painiketta Ⓑ, kunnes kuuluu merkkiääni ja näytössä Ⓐ näkyvä aika vilkkuu. Kun painat uudelleen Käynnistys/Sammutus -painiketta Ⓑ, voidaan käyttöä jatkaa uudelleen 10 minuutin sisällä. Jos unohdat jatkaa ohjelmaa, ohjelma jatkuu automaattisesti 10 minuutin kuluttua.

Lopeta käyttö kokonaan tai poista asetukset painamalla 3 sekunnin ajan Käynnistys/Sammutus -painiketta Ⓑ, kunnes kuulet pitkän merkkiäänen.

ⓘ Ohje:

Älä paina Käynnistys/Sammutus -painiketta Ⓑ, jos haluat ainoastaan tarkastaa leivän tilan. Tarkkaile paistotapahtumaa ikkunan läpi.

⚠ Huomio!

Jokaista painiketta painettaessa on kuuluttava merkkiääni, paitsi laitteen ollessa käytössä.

Ⓒ Ruskistusaste (tai pikakäyttö)

Ruskistusasteen valinta tai vaihto pikatilaan (Vaalea/Normaali/Tumma/Pika). Paina toistuvasti ruskistusastepainiketta Ⓒ, kunnes nuoli näkyy halutun ruskistusasteen yläpuolella. Ohjelmille 1 - 4 voit aktivoida pikatilan paistotapahtuman lyhentämiseksi painamalla ruskistusastepainiketta Ⓒ useaan kertaan. Paina ruskistusastepainiketta Ⓒ niin monta kertaa, kunnes nuoli näkyy kohdan "Pika" yläpuolella. Ohjelmille 6, 7 ja 11 ei ruskistusastetta voida valita.

Ⓓ Ajastin ▼ ▲

Ajastettu leivonta.

ⓘ Ohje:

Ohjelmalle 11 ei voida asettaa ajastettua leivontaa.

Ⓔ Käytön merkkivalo
Käytön merkkivalo Ⓔ näyttää palaessaan, että ohjelma on käynnissä. Jos haluat käynnistää ohjelman ajastustoiminnon avulla aikaviiveellä, käytön merkkivalo Ⓔ palaa vasta, kun ohjelma on käynnistynyt, ei ajastimen ollessa aktivoituna.

Ⓕ Leipäkoko
Leivän painon valinta (750 g / 1000 g / 1250 g). Paina tätä painiketta toistuvasti, kunnes nuoli näkyy toivotun painon yläpuolella. Painotiedot (750 g / 1000 g / 1250 g) viittaavaat leivontavuokaan ❼ täytettyjen ainesten määrään.

ⓘ Ohje:
Esiasetus laitetta käynnistettäessä on 1250 g. Ohjelmissa 6, 7, 11 ja 12 ei leipäkokoa voida säätää.

Ⓖ Valikko
Halutun leivontaohjelman (1-12) esiinkutsuminen. Näytössä Ⓐ näkyy ohjelman numero ja vastaava leivonta-aika.

Muistitoiminto
Kun laite käynnistyy uudelleen enintään n. 10 minuutin pituisen sähkökatkoksen jälkeen, ohjelma jatkuu samasta kohdasta. Tämä ei kuitenkaan koske paistotapahtuman poistoa/päättämistä tai Käynnistys/Sammutus -painikkeen Ⓑ painamista pitkän merkkiäänen kuulumiseen asti.

Tarkastusikkuna ❶
Ikkunan ❶ kautta voit seurata paistotapahtumaa.

Ohjelmat

Valikko-painikkeella Ⓖ valitaan haluttu ohjelma. Ohjelmaa vastaava numero näytetään näytössä Ⓐ. Leivonta-ajat ovat riippuvaisia valituista ohjelmayhdis-telmistä. Katso lukua "Ohjelman kulku".

Ohjelma 1: Perus
Vaaleille leiville ja sekaleiville, jotka valmistetaan pääasiassa vehnä- tai ruisjauhoista. Leipä on koostumukseltaan tiivis. Leivän ruskistusaste säädetään ruskistusastepainikkeella Ⓒ.

Ohjelma 2: Kuohkea
Kevyille leiville, jotka valmistetaan hienoksi jauhetuista jauhoista. Leipä on yleensä kuohkeaa ja sen kuori on rapea.

Ohjelma 3: Täysjyvä
Leivät, joissa käytetään ravitsevia jauholaatuja, esim. täysjyvävehnäjauhot ja ruisjauho. Leivästä tulee tiiviimpää ja raskaampaa.

Ohjelma 4: Makea
Leiville, jotka valmistetaan hedelmämehuista, kookoshiutaleista, rusinoista, kuivista hedelmistä, suklaasta tai suuresta määrästä sokeria. Pidemmän kohotusvaiheen ansiosta leivästä tulee kevyempää ja ilmavampaa.

Ohjelma 5: Supernopea
Vaivaamiseen, taikinan kohotukseen ja leipomiseen tarvitaan vähemmän aikaa. Tähän ohjelmaan sopivat kuitenkin ainoastaan reseptit, jotka eivät sisällä painavia aineksia tai raskaita jauholaatuja. Ota huomioon, ettei leivästä tässä ohjelmassa välttämättä tule niin ilmavaa ja maukasta.

Ohjelma 6: Taikina (vaivaaminen)
Hiivataikinan valmistamiseen sämpylöitä, pizzoja ja pitkoja varten. Tästä ohjelmasta puuttuu paistovaihe.

Ohjelma 7: Pasta
Pastataikinan valmistukseen. Tästä ohjelmasta puuttuu paistovaihe.

Ohjelma 8: Piimäleipä
Leiville, joiden valmistuksessa käytetään kirnupiimää tai jogurttia.

Ohjelma 9: Gluteeniton
Leiville, joiden valmistamiseen käytetään gluteenittomia aineita. Gluteenittomat jauhot tarvitsevat pidemmän ajan nesteiden poistumiseksi ja niillä on erilaiset käyttöominaisuudet.

Ohjelma 10: Kakkutaikina
Tässä ohjelmassa ainekset vaivataan, nostatetaan ja paistetaan. Käytä tässä ohjelmassa leivinjauhetta.

Ohjelma 11: Hillo
Marmeladien, hillojen, geelien ja hedelmälevitteiden valmistamiseen.

Ohjelma 12: Paisto
Liian vaaleiden tai hieman raakojen leipien jälkipais-tamiseen tai valmistaikinoille. Tästä ohjelmasta puuttuvat kaikki vaivaus- ja lepovaiheet. Laite pitää leivän lämpimänä tunnin paistovaiheen päättymisen jälkeen. Tämä estää sen, ettei leivästä tulee liian kosteaa.
Ohjelma 12 paistaa leipää 60 minuuttia.
Lopeta nämä toiminnot aikaisemmin painamalla painiketta Käynnistys/Sammutus Ⓑ, kunnes kuulet pitkän merkkiäänen. Laite sammutetaan irrottamalla se sähköverkosta.

ⓘ Ohje:
Ohjelmissa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 ja 9 kuuluu ohjelmakulun aikana merkkiääni ja näyttöön ilmestyy "ADD" ⑥.
Lisää välittömästi tämän jälkeen taikinaan loput aineet, kuten hedelmät tai pähkinät.
Taikinakoukut ❻ eivät hienonna näitä aineksia.
Kun olet säätänyt ajastimen, voit asettaa kaikki ainekset leivontavuokaan ❼ myös ohjelman alussa. Hedelmiä ja pähkinöitä tulee tässä tapauksessa hienontaa hieman ennen lisäämistä.

Ajastintoiminto

Ajastustoiminnon avulla voit leipoa aikaviiveellä. Nuolipainikkeilla ▲ ja ▼ Ⓓ asetetaan leivontatapahtuman haluttu loppuaika. Suurin mahdollinen aikaviive on 15 tuntia.

⚠ **Varoitus!** Ennen kuin leivot tietyn leivät ajastintoiminnolla, kokeile reseptiä ensin varmistaaksesi, että ainesten suhteet sopivat toisiinsa, ettei taikinasta tule liian tiivistä tai liian löysää, eikä määrä ole liian suuri valuakseen yli leivinvuoasta. Tulipalon vaara!

Valitse ohjelma. Näyttö Ⓐ ilmoittaa tarvittavan paistoajan.
Nuolipainikkeella ▲ Ⓓ siirretään ohjelman loppua. Ensimmäisellä painalluksella loppuaika siirtyy seuraavaan kymmenykseen. Jokainen seuraava nuolipainikkeen ▲ Ⓓ painallus siirtää loppuaikaa 10 minuutilla. Painamalla nuolipainiketta yhtäjaksoisesti ajan muuttaminen nopeutuu. Näyttöön ilmestyy leivonnan ja toiminnon lykkäyksen kokonaiskestoaika. Jos olet ylittänyt halutun ajan, voit korjata tilanteen nuolipainikkeen ▼ Ⓓ avulla.
Vahvista ajastimen asetus Käynnistys/Sammutus -painikkeella Ⓑ.
Kaksoispiste näytössä Ⓐ vilkkuu ja ohjelmoitu aika alkaa kulkea. Käyttöilmaisinvalo Ⓔ syttyy heti ohjelman käynnistyttyä.
Paistotapahtuman päätteeksi kuuluu kymmenen merkkiääntä ja näytössä Ⓐ näkyy 0:00.

Esimerkki:
Kello on 8.00 ja haluat tuoretta leipää 7 tunnin ja 30 minuutin päästä, eli kello 15:30.
Valitse ensin ohjelma 1 ja paina sitten nuolipainikkeita Ⓓ niin kauan, että näyttöön ilmestyy Ⓐ 7:30, koska aika valmistumiseen on 7 tuntia ja 30 minuuttia.

ⓘ Ohje:
Ohjelmassa "Hillo" ei ajastintoiminto ole käytettävissä.

ⓘ Ohje:
Älä käytä ajastintoimintoa, kun työstät helposti pilaantuvia raaka-aineita, kuten munia, maitoa, kermaa tai juustoa.

Ennen leipomista

Kun haluat, että leivonta onnistuu, varmista seuraavat asiat:

Ainekset

ⓘ **Ohje:**

Poista leivontavuoka ❼ kotelosta ennen ainesten lisäämistä. Jos ainekset joutuvat paistotilaan, saattaa kuumennuskierukoiden kuumeneminen aiheuttaa tulipalon.

- Lisää ainekset leivontavuokaan ❼ aina annetussa järjestyksessä.
- Kaikkien ainesten tulisi olla huoneenlämpöisiä, jotta hiiva kävisi ihanteellisesti.
- Mittaa ainesmäärät tarkasti. Pienetkin poikkeamat reseptissä mainituista määristä saattavat vaikuttaa leivontatulokseen.

ⓘ **Ohje:**

Älä missään tapauksessa ylitä ohjeissa mainittuja määriä. Liian suuri määrä taikinaa saattaa valua leivontavuoan ❼ reunojen yli ja aiheuttaa tulipalon joutuessaan kuumille lämpövastuksille.

Leivän leipominen

Valmistelu

Toimi tässä käyttöohjeessa mainittujen turvaohjeiden mukaisesti.

Aseta leipäkone tasaiselle ja tukevalle alustalle.

1. Vedä leivontavuoka ❼ ylöspäin pois laitteesta.
2. Työnnä taikinakoukut ❻ leivontavuoan ❼ käytinakseleihin. Varmista, että ne ovat tiukasti paikoillaan.
3. Lisää reseptisi ainekset leivontavuokaan ❼ annetussa järjestyksessä. Lisää ensin nesteet, sokeri, suola ja sitten jauhot, hiiva viimeisenä aineksena.

ⓘ **Ohje:**

Pidä huoli, ettei hiiva joudu kosketuksiin nesteiden tai suolan kanssa.

4. Aseta leivontavuoka ❼ jälleen paikoilleen. Varmista, että se lukkiutuu paikalleen kunnolla.
5. Sulje laitteen kansi ❷.
6. Työnnä verkkopistoke pistorasiaan. Kuuluu merkkiääni ja näyttöön Ⓐ ilmestyy ohjelman numero ja ohjelman 1 kestoaika.
7. Valitse ohjelmasi Valikko-painikkeella Ⓖ. Jokainen valinta vahvistetaan merkkiäänellä.
8. Valitse tarvittaessa leipäkoko painikkeella Ⓕ.
9. Valitse leivällesi haluamasi ruskistusaste Ⓒ. Näytössä Ⓐ näytetään nuolella, oletko valinnut asetuksen Vaalea, Normaali, Tumma vai Pika. Voit myös valita tässä asetuksen "Pika" lyhentääksesi taikinan nostatusaikaa.

ⓘ **Ohje:**

Ohjelmilla 6, 7 ja 11 ei toiminto "Ruskistusaste" ole mahdollinen.

Toiminto "Pika" on mahdollista ainoastaan ohjelmilla 1-4.

Ohjelmilla 6, 7, 11 ja 12 ei leivän kokoasetus ole mahdollista.

10. Voit nyt asettaa ohjelman päättymisajan ajastimella. Voit syöttää korkeintaan 15 tunnin aikaviiveen.

ⓘ Ohje:
Ohjelmalla 11 ei tämä toiminto ole mahdollista.

Ohjelman käynnistäminen
Käynnistä ohjelma Käynnistys/Sammutus -painikkeella Ⓑ.

ⓘ Ohje:
Ohjelmat 1, 2, 3, 4, 6, 8 ja 9 käynnistyvät 10 - 30 minuutin esilämmitysvaiheella (paitsi Pika-tila, katso taulukko Ohjeman kulku). Tällöin taikinakoukut ❻ eivät liiku. Laitteessa ei siis ole vikaa.

Ohjelma suorittaa automaattisesti eri työvaiheet. Voit tarkkailla ohjelman kulkua leipäkoneesi ikkunasta ❶. Silloin tällöin ikkuna ❶ saattaa höyrystyä leivonnan aikana. Laitteen kansi ❷ voidaan avata vaivausvaiheen aikana.

ⓘ Ohje:
Älä avaa laitteen kantta ❷ nostatus- tai paistovaiheen aikana. Leipä saattaa painua kasaan.

Ohjelman lopettaminen
Paistotapahtuman päätteeksi kuuluu kymmenen merkkiääntä ja näytössä Ⓐ näkyy 0:00.
Ohjelman päättyessä laite siirtyy automaattisesti enintään 60 minuuttia kestävään lämpimänäpitovaiheeseen.

ⓘ Ohje:
Tämä ei koske ohjelmia 6, 7 ja 11.

Tällöin laitteessa kiertää lämmintä ilmaa. Lämpimänäpitovaihe voidaan lopettaa pitämällä Käynnistys/Sammutus -painiketta Ⓑ pohjassa niin kauan, kunnes merkkiäänet kuuluvat.

⚠ Varoitus!
Vedä verkkopistoke pistorasiasta, ennen kuin avaat laitteen kannen ❷.
Laite tulisi aina kytkeä irti verkkovirrasta, kun se ei ole käytössä!

Leivän poistaminen
Käytä leivontavuoan ❼ ulosottamiseen aina pannulappuja tai suojakäsineitä.
Pidä leivontavuokaa ❼ vinottain ritilän yläpuolella ja ravistele kevyesti, kunnes leipä irtoaa leivontavuoasta ❼.

Jos leipä ei irtoa taikinakoukuista ❻, poista taikinakoukut ❻ varovasti mukana tulevalla taikinakoukun irrottajalla ❿.

ⓘ Ohje:
Älä käytä metalliesineitä, jotka voivat naarmuttaa lian tarttumista estävää pintakäsittelyä.
Huuhtele leivontavuoka ❼ heti leivän irrottamisen jälkeen lämpimällä vedellä. Näin estät taikinakoukkujen ❻ tarttumisen käyttöakseliin.

Vihje: Kun irrotat taikinakoukut ❻ viimeisen vaivausvaiheen jälkeen, leipä ei repeä leivontavuoasta ❼ irrotettaessa.

- Paina lyhyesti Käynnistys/Sammutus -painiketta Ⓑ keskeyttääksesi ohjelman aivan paistovaiheen alussa tai irrota pistoke verkkopistorasiasta. Verkkopistoke on liitettävä sähköverkkoon uudelleen 10 minuutin sisällä, jotta paistotapahtumaa voitaisiin sen jälkeen jatkaa.
- Avaa laitteen kansi ❷ ja ota leivontavuoka ❼ ulos. Jauhotetuin käsin voit poistaa taikinan ja irrottaa taikinakoukut ❻.
- Aseta taikina jälleen leivontavuokaan ❼. Aseta leivontavuoka ❼ jälleen laitteeseen ja sulje laitteen kansi ❷.
- Työnnä tarvittaessa verkkopistoke pistorasiaan. Paisto-ohjelmaa jatketaan.

Anna leivän jäähtyä 15-30 minuuttia ennen sen tarjoilemista.
Varmistu aina ennen leivän leikkaamista, ettei taikinassa ole taikinakoukkua ❻.

Vikailmoitukset

- Jos näytössä Ⓐ näkyy ohjelman käynnistämisen jälkeen "HHH", leipäkoneen lämpötila on vielä liian korkea. Pysäytä ohjelma ja irrota verkkopistoke. Avaa laitteen kansi ❷ ja anna laitteen jäähtyä 20 minuuttia ennen käytön jatkamista.
- Jos uutta ohjelmaa ei voida käynnistää sen jälkeen, kun leipäkone on jo päättänyt yhden ohjelman, kone on vielä liian kuuma. Tässä tapauksessa näyttö siirtyy perusasetukseen (ohjelma 1). Avaa laitteen kansi ❷ ja anna laitteen jäähtyä 20 minuuttia ennen käytön jatkamista.

⚠ **Varoitus!**
Älä yritä ottaa laitetta käyttöön, ennen kuin se on jäähtynyt. Se toimii ainoastaan ohjelmalla 12.

- Kun näytössä näkyy ohjelman käynnistämisen jälkeen "EE0", "EE1" tai "LLL", sammuta leipäkone ensin irrottamalla verkkopistoke pistorasiasta ja kännistä laite uudelleen työntämällä pistoke takaisin pistorasiaan. Jos vikanäyttö ei häviä, käänny asiakaspalvelun puoleen.

Puhdistus ja hoito

⚠ **Varoitus!**
Irrota ennen jokaista puhdistusta verkkopistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä kokonaan. Suojaa laitetta kosteudelta, koska se saattaa aiheuttaa sähköiskun.

Toimi turvaohjeiden mukaan.

⚠ **Huomio!**
Leipäkonetta tai sen lisävarusteita ei saa pestä astianpesukoneessa!

Runko, kansi, paistotila
Poista kaikki taikinajäännökset paistotilasta kostealla liinalla tai kevyesti kostutetulla pehmeällä sienellä. Pyyhi myös laitteen runko ja kansi pelkästään kos-tealla liinalla tai sienellä.

- Kuivaa sisäpuoli hyvin. Kevyttä puhdistusta varten voidaan laitteen kansi ❷ irrottaa rungosta:
- Avaa laitteen kantta ❷, kunnes kiilamaiset sarananokat sopivat saranaohjainten aukkojen läpi.
- Vedä laitteen kansi ❷ pois sarananohjaimista.
- Asenna laitteen kansi ❷ paikoilleen viemällä sarananokat saranaohjainten aukkojen läpi.

Leivontavuoat ja taikinakoukut
Leivontavuoat ❼ ja taikinakoukut ❻ on pinnoitettu tarttumattomalla pinnoitteella. Älä käytä puhdistuksessa voimakkaita puhdistusaineita, hankausaineita tai esineitä, jotka voivat naarmuttaa vuokien ja koukkujen pintaa.

Kosteus ja höyry saattavat ajan kuluessa muuttaa pintojen ulkonäköä. Tämä ei vaikuta laitteen toimintakykyyn eikä huononna leivonnan laatua.

Irrota leivontavuoat ❼ ja taikinakoukut ❻ paistotilasta ennen puhdistusta. Pyyhi leivontavuokien ❼ ulkopinta kostealla liinalla.

⚠ **Huomio!**
Älä koskaan upota leivontavuokaa ❼ veteen tai muihin nesteisiin.
Puhdista leivontavuoan ❼ sisäpuoli lämpimällä saippualiuoksella.
Jos taikinakoukut ❻ ovat kuivuneet eikä taikina irtoa niistä, täytä leivontavuoka ❼ n. 30 minuutiksi kuumalla vedellä.
Jos taikinakoukussa ❻ oleva istukkapidike on tukossa, voit puhdistaa sen varovasti puutikun avulla.
Älä käytä leipäkoneen puhdistamiseen kemiallisia puhdistusaineita tai ohentimia.

Tekniset tiedot

Malli:	Leipäkone SBB 850 A1
Nimellisjännite:	220-240 V ~ / 50 Hz
Tehontarve:	850 W

Hävittäminen

Älä missään tapauksessa heitä laitetta tavallisen talousjätteen sekaan. Tämä tuote on yhdenmukainen EU-direktiivin 2002/96/EC kanssa.

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi.
Noudata voimassa olevia määräyksiä.
Epäselvissä tilanteissa ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoviranomaiseen.

Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisesti.

Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolellisesti ja tarkistettu perusteellisesti ennen toimitusta.
Säilytä ostokuitti todisteeksi takuun voimassaolosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.
Takuu koskee vain materiaali- tai valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuljetusvaurioita, kuluvia osia, kuten esim. taikinakoukut ja leivontavuoat, tai helposti särkyvien osien vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen, ei kaupalliseen käyttöön.
Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia.
Takuusuoritus ei pidennä takuuaikaa. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia. Mahdollisesti jo ostettaessa olemassa olevista vaurioista ja puutteista on ilmoitettava välittömästi pakkauksen avaamisen jälkeen, viimeistään kuitenkin kahden päivän sisällä ostopäiväyksestä.
Takuuajan päättymisen jälkeen suoritettavat korjaukset ovat maksullisia.

(FI) **Huolto Suomi**
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 69294

Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Ohjelman kulku

Ohjelma	1. Perus						2. Kuohkea					
Ruskistusaste	Vaalea Normaali Tumma			Pika			Vaalea Normaali Tumma			Pika		
Koko	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Aika (tunneissa)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Esilämmitys (min):	15	15	20	---	---	---	10	10	15	---	---	---
Vaivaus 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Kohotus 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Vaivaus 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Kohotus 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Kohotus 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Paisto (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Lämpimänäpito (min):	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ainesten lisääminen (jäljellä olevat tunnit)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Ajan esiasetus	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A tarkoittaa, että leipäkone vaivaa 3 minuuttia ja samalla kuuluu ainesten lisäämisen merkkiääni ja näyttöön ilmestyy "ADD" ⑥.

Ohjelma	3. Täysjyvä						4. Makea					
Ruskistusaste	Vaalea Normaali Tumma			Pika			Vaalea Normaali Tumma			Pika		
Koko	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Aika (tunneissa)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Esilämmitys (min):	15	15	20	---	---	---	10	10	15	---	---	---
Vaivaus 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Kohotus 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Vaivaus 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Kohotus 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Kohotus 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Paisto (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Lämpimänäpito (min):	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ainesten lisääminen (jäljellä olevat tunnit)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Ajan esiasetus	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A tarkoittaa, että leipäkone vaivaa 4 minuuttia ja samalla kuuluu ainesten lisäämisen merkkiääni ja näyttöön ilmestyy "ADD" ⑥.

Ohjelma	5. Supernopea			6. Taikina	7. Pasta	8. Piimäleipä			9. Gluteeniton		
Ruskistusaste	Vaalea Normaali Tumma			---	---	Vaalea Normaali Tumma			Vaalea Normaali Tumma		
Koko	750 g	1000 g	1250 g	---	---	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Aika (tunneissa)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Esilämmitys (min):	---	---	---	10	---	25	25	30	15	15	20
Vaivaus 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Kohotus 1 (min)	---	---	---	10	---	20	20	20	20	20	20
Vaivaus 2 (min)	--- 2A 5	--- 2A 5	--- 2A 5	--- 3A 5	--- --- ---	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Kohotus 2 (min)	---	---	---	25	---	45	45	45	50	50	50
Kohotus 3 (min)	20	20	20	45	---	30	30	30	50	50	50
Paisto (min)	40	43	45	---	---	52	56	60	60	65	70
Lämpimänäpito (min):	60	60	60	---	---	60	60	60	60	60	60
Ainesten lisääminen (jäljellä olevat tunnit)	1:05	1:08	1:10	1:15	---	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Ajan esiasetus	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A tarkoittaa, että leipäkone vaivaa 5 minuuttia ja samalla kuuluu ainesten lisäämisen merkkiääni ja näyttöön ilmestyy "ADD" ⑥.

Ohjelma	10. Kakkutaikina			11. Hillo	12. Paisto
Ruskistusaste	Vaalea Normaali Tumma			---	Vaalea Normaali Tumma
Koko	750 g	1000 g	1250 g	---	---
Aika (tunneissa)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Esilämmitys (min):	---	---	---	---	---
Vaivaus 1 (min)	15	15	15	---	---
Kohotus 1 (min)	---	---	---	15 Lämpö + vaivaus	---
Vaivaus 2 (min)	--- --- ---	--- --- ---	--- --- ---	--- --- ---	--- --- ---
Kohotus 2 (min)	---	---	---	---	---
Kohotus 3 (min)	---	---	---	45 Lämpö + vaivaus	---
Paisto (min)	60 15 kohotus	65 15 kohotus	70 15 kohotus	20 Kohotus	60
Lämpimänäpito (min):	60	60	60	---	60
Ainesten lisääminen (jäljellä olevat tunnit)	---	---	---	---	---
Ajan esiasetus	15h	15h	15h	---	15h

Leipäkoneen viankorjaus

Mitä tehdä, kun taikinakoukku ❻ tarttuu kiinni leivontavuokaan ❼ paistamisen jälkeen?	Täytä kuumaa vettä leivontavuokaan ❼ ja käännä taikinakoukkua ❻ karstan irrottamiseksi sen alta.
Mitä tapahtuu, jos valmis leipä unohtuu leipäkoneeseen?	Lämpimänäpitotoiminnon avulla varmistetaan, että leipä pysyy lämpimänä n. tunnin ajan paiston jälkeen ja on suojassa kosteudelta. Jos leipää pidetään laitteessa yli tunnin, se saattaa kostua.
Voiko leivontavuoan ❼ ja taikinakoukun ❻ pestä koneessa?	Ei. Pese leivontavuoka ❼ ja taikinakoukku ❻ käsin.
Miksi taikina ei sekoitu, vaikka moottori käy?	Tarkasta, ovatko taikinakoukut ❻ ja leivontavuoka ❼ oikein paikoillaan.
Mitä tehdä, kun taikinakoukku ❻ jää kiinni leipään?	Irrota taikinakoukut ❻ taikinakoukun irrottajalla ❿.
Mitä tapahtuu, jos kesken ohjelman tulee sähkökatko?	Enintään 10 minuuttia kestävän sähkökatkoksen jälkeen leipäkone suorittaa kesken jääneen ohjelman loppuun asti.
Kuinka kauan leivän paistaminen kestää?	Ohjelman kesto -taulukossa kerrotaan ohjelmien tarkat ajat.
Minkä painoisia leipiä voin leipoa?	Voit leipoa 750 g - 1000 g - 1250 g painavia leipiä.
Miksi ajastintoimintoa ei voi käyttää, kun taikina valmistetaan tuoreesta maidosta?	Tuoreet ainekset, kuten maito ja kananmunat pilaantuvat, jos ne jäävät laitteeseen liian pitkäksi aikaa.
Mitä on tapahtunut, kun leipäkone ei toimi Käynnistys/Sammutus -painikkeen Ⓑ painamisen jälkeen?	Jotkut työskentelyvaiheet, kuten esimerkiksi "Lämmitys" tai "Lepo" ovat vaikeita tunnistaa. Tarkasta "Ohjelman kulku" -taulukon avulla, mikä ohjelman vaihe on menossa. Tarkasta, että olet painanut Käynnistys/Sammutus -painiketta Ⓑ oikein. Tarkasta, että verkkopistoke on liitetty sähköverkkoon.
Laite silppuaa taikinaan lisätyt rusinat.	Jotta ainekset (esim. hedelmät tai pähkinät) eivät hienontuisi, lisää ne taikinaan vasta äänimerkin jälkeen.

Tilauskuponki SBB 850 A1

tilattava määrä (max. 3 sarjaa tilausta kohti)	tuote	yksikköhinta	loppusumma
	1 leivontavuoka ja 2 taikinakoukkua	10 €	€
	4 taikinakoukkua	10 €	€

Maksutapa

☐ EU-tilisiirto

\+ lisäksi käsittelykustannuksia postitus-, käsittely-, pakkaus- ja lähetyskuluihin. 8 €

= €

(paikka, päiväys)

(allekirjoitus)

Tilauskuponki - Näin tilaat:

1. Kirjoita kohtaan „Lähettäjä/tilaaja" nimesi, osoitteesi ja puhelinnumerosi (mahdollisia kysymyksiä varten) painokirjaimin.

A: Tilisiirto: Maksa yhteissumma etukäteen seuraavalle tilille:

Railmit OY
Pankki: Nordea 204018-31342

Ilmoita maksun yhteydessä viitteeksi tuote sekä nimesi ja asuinpaikkasi. Lähetä sitten kokonaan täytetty tilauskortti kuoressa jäljessä annettuun osoitteeseemme.

Postiosoitteemme:

Kompernass Service Suomi
Petäjäksentie 19
FIN - 26100 Rauma

Tärkeää:
- Liimaa kuoreen riittävä määrä postimerkkejä.
- Kirjoita nimesi kuoreen lähettäjäksi.

Lähettäjä/tilaaja

(täytä kokonaan ja tekstaten)

Sukunimi, Etunimi

Katuosoite

Postinumero, Paikkakunta

Maa

Puhelin

Beställningskort SBB 850 A1

Beställningsantal (max. 3 set per beställning)	Artikelbeskrivning	Styckpris	Totalbelopp
	1 bakform inkl. 2 degkrokar	10 €	€
	4 degkrokar	10 €	€

Betalningssätt

☐ Postanvisning

\+ Plus Kostnader för porto, administration, förpackning och frakt 8 €

= €

(Ort, datum)

(Underskrift)

Beställningskort - Så beställer Du:

1. Skriv in namn, adress och telefonnummer under Avsändare/beställare, med textade bokstäver (så kan vi nå dig om något är oklart).

A: Postanvisning: För över hela summan till vårt konto

Railmit OY
Pankki: Nordea 204018-31342

Vid överföringen ska du ange artikeln som anledning till inbetalningen samt namn och bostadsort. Lägg sedan det fullständigt ifyllda beställningskortet i ett kuvert och skicka det till följande adress.

Vår postadress:

Kompernass Service Suomi
Petäjäksentie 19
FIN - 26100 Rauma

Viktigt:
- Frankera brevet tillräckligt.
- Skriv ditt namn som avsändare på kuvertet.

Avsändare/beställare

(var vänlig använd tryckbokstäver)

Namn, Förnamn

Gata

Postnummer, Ort

Riik

Telefon

Innehållsförteckning Sidan

Säkerhetsanvisningar	46
Produktöversikt	47
Tillbehör	47
Föreskriven användning	47
Före första användning	48
Egenskaper	48
Kontrollfält	49
Program	50
Timerfunktion	51
Innan du bakar	52
Baka bröd	52
Felmeddelanden	54
Rengöring och skötsel	54
Tekniska specifikationer	55
Kassering	55
Garanti & Service	56
Importör	56
Programförlopp	57
Åtgärda fel	61

Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten och spara den för senare bruk. Lämna över bruksanvisningen tillsammans med apparaten om du överlåter den till någon annan person.

⚠ Säkerhetsanvisningar

- Läs igenom bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten!
- Kvävningsrisk! Barn kan kvävas när de leker med förpackningsmaterial. Släng bort förpackningen så snart du packat upp apparaten eller förvara den oåtkomligt för barn.
- Kontrollera så att bakmaskinen inte har några transportskador när du packat upp den. Skulle så vara fallet ska du vända dig till leverantören.
- Sätt apparaten på en torr och jämn yta som inte är känslig för värme.
- Ställ inte apparaten i närheten av brännbara material, explosiva och/eller brännbara gaser. Det måste finnas ett avstånd på minst 10 cm till andra föremål.
- Se till så att apparatens ventilationsöppningar aldrig blockeras. Risk för överhettning!
- Innan du ansluter bakmaskinen till elnätet ska du kontrollera att strömtyp och nätspänning överensstämmer med angivelserna på märkskylten.
- Lägg inte elkabeln över vassa kanter eller nära heta ytor eller föremål. Då kan kabelns isolering skadas.
- Lämna aldrig apparaten helt utan uppsikt när den används.
- För att undvika snubblings- och andra olyckor har apparaten en kort kabel.
- Apparaten får endast användas inomhus.
- Ställ aldrig apparaten på eller intill en gasspis eller en elektrisk spis, en varm bakugn eller någon annan varm yta. Risk för överhettning!
- Täck aldrig över apparaten med handdukar eller liknande föremål. Värme och ångor måste kunna avdunsta. Det kan börja brinna om apparaten täcks av brännbara material eller står för nära t ex gardiner och förhängen.
- Om du använder en förlängningskabel måste dess maximalt tillåtna effekt motsvara bakmaskinens.
- Lägg förlängningskabeln så att ingen kan snubbla över den och dra ut den av misstag.
- Kontrollera elkabeln och kontakten före varje användning. Om apparatens kabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller personer med liknande kvalifikationer för att undvika risken för olyckor.
- Om man använder tillbehör av andra fabrikat kan bakmaskinen skadas. Apparaten får endast används till det den är avsedd för. Annars upphör garantin att gälla.
- Sätt aldrig igång ett bakprogram utan att först sätta in bakformen. Annars kan apparaten totalförstöras.
- Håll god uppsikt över apparaten om det finns barn i närheten! När apparaten inte används eller innan den rengörs ska du alltid dra ut kontakten. Låt apparaten kallna innan du tar ut några delar ur den.
- Låt aldrig personer (inklusive barn) som av fysiska, sensoriska eller mentala skäl eller på grund av bristande erfarenhet och kunskap inte kan använda apparater på ett säkert sätt använda den här apparaten utan att de först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person. Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.
- Den här apparaten motsvarar gällande säkerhetsbestämmelser. Kontroll, reparation och teknisk service får bara utföras av kvalificerad fackpersonal. Annars upphör garantin att gälla.

- Ställ inga föremål på apparaten och täck inte över den. Brandrisk!
- VARNING! Bakmaskinen blir het. Rör inte vid den förrän den har svalnat eller använd grytlappar.
- Låt apparaten kallna och dra ut kontakten innan du tar ut eller sätter i tillbehör.
- Flytta inte på bakmaskinen när innehållet i bakformen är hett eller flytande, t ex när du gör marmelad. Risk för brännskador!
- Rör inte vid de roterande degkrokarna. Risk för personskador!
- Dra inte i kabeln när du drar ut kontakten ur uttaget.
- Dra ut kontakten när apparaten inte används och alltid innan du rengör den.
- Använd inte bakmaskinen för att förvara mat eller tillbehör.
- Lägg aldrig aluminiumfolie eller andra metallföremål i bakmaskinen. Det kan leda till kortslutning. Brandrisk!
- Doppa inte ner bakmaskinen i vatten eller andra vätskor. Risk för elchocker!
- Rengör inte bakmaskinen med slipande köksvampar.
  Om partiklar som lossnat från svampen kommer i kontakt med elektriska delar finns risk för elchocker.
- Använd ingen extern timer eller separat fjärrkontroll för att styra apparaten.
- Sätt aldrig på bakmaskinen med tom bakform eller med ingen bakform alls. Då kan apparaten få skador som inte går att reparera.
- Ha alltid locket stängt när bakmaskinen arbetar.
- Ta aldrig ut bakformen när bakmaskinen arbetar.
- Ta aldrig mer än 700 g mjöl när du bakar och tillsätt aldrig mer än 1 $^{1}/_{4}$ kuvert (ca 26 g) torrjäst. Annars kan degen jäsa över kanten och börja brinna!
- När produkten används kan temperaturen på utsidan och på luckan bli mycket hög. Risk för brännskador!

Produktöversikt

1. Ugnsfönster
2. Lock
3. Ventilationsöppningar
4. Strömkabel
5. Kontrollfält

Akta! Het yta!

Tillbehör

6. 2 degkrokar
7. Bakform för ett bröd som väger högst 1250 g
8. Måttbägare
9. Måttsked
10. Degkroksborttagare

- Snabbinformation
- Recepthäfte
- Bruksanvisning

Föreskriven användning

Använd endast bakmaskinen för att baka bröd och göra marmelad och sylt i hemmet.
Använd inte apparaten för att torka livsmedel eller föremål. Använd inte bakmaskinen utomhus
Använd bara de tillbehör som rekommenderas av tillverkaren. Andra typer av tillbehör kan skada bakmaskinen.

Före första användning

Kassera förpackningsmaterialet
Packa upp apparaten och kassera förpackningen enligt de föreskrifter som gäller på din hemort.

Första rengöring
Torka av bakform ❼, degkrokar ❻ och bakmaskinens utsida med en ren, fuktig trasa innan du börjar använda den. Använd inte kökssvampar eller slipande medel. Ta bort skyddsfolien över kontrollfältet ❺.

Uppvärmning
ⓘ Observera följande innan du börjar använda bakmaskinen:

Första gången bakmaskinen värms upp ska du faktiskt sätta in den tomma bakformen ❼ i den. Stäng locket ❷ och välj program 12, så som beskrivs i kapitel "PROGRAM" och tryck sedan på Start/Stopp Ⓑ och låt apparaten värmas upp i fem minuter. När 5 minuter har gått trycker du på Start/Stopp Ⓑ tills det hörs en lång signal som talar om att programmet har avslutats.

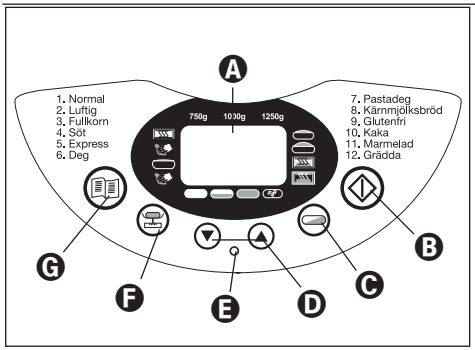
Eftersom värmeslingorna har fettats in lätt kan det hända att det luktar lite första gången bakmaskinen värms upp. Det är helt ofarligt och lukten försvinner efter en liten stund. Sörj för god ventilation, t ex genom att öppna fönstret.
Låt bakmaskinen bli helt kall och torka sedan av bakformen ❼, degkrokarna ❻ och ytterhöljet med en fuktig, ren trasa en gång till.

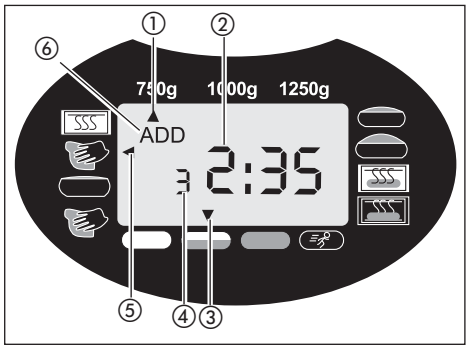
⚠ **Brandrisk!** Låt inte bakmaskinen värmas upp längre än 5 minuter med tom bakform ❼. Då finns risk för överhettning.

Egenskaper

Med bakmaskinen kan du baka bröd efter eget tycke och smak.
- Du kan välja mellan 12 olika program.
- Du kan bearbeta färdiga degmixer.
- Du kan knåda pastadeg eller deg till bullar och portionsbröd samt göra marmelad.
- Med programmet "Glutenfri" kan du baka med glutenfria degmixer och glutenfritt mjöl, som t ex majs-, bovete- och potatismjöl.

Kontrollfält





Ⓐ Display

Visning av

① brödstorlek (vikt)
(750 g, 1000 g, 1250 g)

② den återstående drifttiden i timmar och den inprogrammerade tiden

③ den gräddningsgrad som valts (Ljus ▭, Medel ▭, Mörk ▭, Snabb ▭)

④ det programnummer som valts

⑤ programförloppet

⑥ dags att tillsätta ingredienser (ADD)

Ⓑ Start/Stopp ⏀

För att sätta på eller stänga av apparaten och för att ta bort en timerprogrammering.

För att avbryta processen tillfälligt trycker du snabbt på Start/Stopp Ⓑ tills det hörs en signal och tidsvisningen börjar blinka på displayen Ⓐ. Om du trycker på den här knappen en gång till inom tio minuter fortsätter bakmaskinen att arbeta. Om du glömmer bort att sätta igång programmet igen fortsätter det automatiskt efter 10 minuter.
För att stänga av helt eller ta bort inställningar håller du Start/Stopp-knappen Ⓑ inne tills det hörs en lång signal.

ⓘ Observera:

Tryck inte på Start/Stopp Ⓑ om du bara vill se efter hur brödet ser ut. Kontrollera hur processen fortskrider genom ugnsfönstret.

⚠ Akta!

När man trycker på alla knapparna ska det höras en signal, förutom när apparaten arbetar.

Ⓒ Gräddningsgrad (eller Snabbläge) ▭

För att välja gräddningsgrad eller växla till Snabbläget (Ljus/Medel/Mörk/Snabb). Tryck upprepade gånger på knappen Gräddningsgrad Ⓒ tills pilen hamnar ovanför det alternativ du vill ha. I program 1 - 4 kan du aktivera Snabbläget och förkorta baktiden om du trycker flera gånger på knappen Gräddningsgrad Ⓒ. Tryck upprepade gånger på knappen Gräddningsgrad Ⓒ tills pilen hamnar ovanför "Snabb". I program 6, 7 och 11 kan ingen gräddningsgrad ställas in.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Fördröjd bakning.

ⓘ Observera:

I program 11 kan du ställa in en senare tid för bakningen.

Ⓔ Driftindikator
När driftindikatorn Ⓔ lyser pågår ett program. Om du vill använda timerfunktionen för att starta ett program vid en senare tidpunkt tänds driftindikatorn Ⓔ inte förrän programmet startar och inte när man aktiverar timern.

Ⓕ Brödstorlek
Val av brödstorlek (750 g/1000 g/1250 g). Tryck flera gånger på den här knappen tills pilen hamnar under den vikt du vill ha. Viktangivelserna (750 g/ 1000 g/1250 g) baseras på mängden ingredienser i bakformen ❼.

ⓘ Observera:
När bakmaskinen sätts på är vikten alltid inställd på 1250 g. I program 6, 7, 11 och 12 kan bröd-storleken inte ställas in.

Ⓖ Meny (programval)
För att ta fram önskat bakprogram (1 - 12). På displayen Ⓐ visas programmets nummer och motsvarande baktid.

Minnesfunktion
Efter ett strömavbrott på högst tio minuter fortsätter programmet på samma ställe som det slutade när apparaten sätts på igen. Det gäller emellertid inte om bakprogrammet raderats eller avbrutits för att man tryckt på knappen Start/Stopp Ⓑ tills det hörts en lång signal.

Ugnsfönster ❶
Genom ugnsfönstret ❶ kan du observera bakningsprocessen.

Program

Med menyknappen Ⓖ väljer du det program du vill ha. Programmets nummer visas på displayen Ⓐ. Baktiderna beror på vilka programkombinationer som väljs. Se kapitel "Programförlopp".

Program 1: Normal
För vitt bröd och siktebröd som huvudsakligen består av vete och råg. Brödet får en kompakt konsistens. Ställ in gräddningsgraden med knappen Gräddningsgrad Ⓒ.

Program 2: Luftig
För lätt bröd av finmalet mjöl. Brödet blir i regel luftigt och får en knaprig skorpa.

Program 3: Fullkorn
För bröd av grövre mjölsorter, t ex grahams- och rågmjöl. Brödet blir kompaktare och tyngre.

Program 4: Söt
För degar som innehåller fruktsaft, riven kokos, russin, torkad frukt, choklad eller extra socker. En längre jästid gör brödet lättare och luftigare.

Program 5: Express
Här krävs mindre tid för knådning, jäsning och gräddning. Det här programmet lämpar sig bara för recept som inte innehåller några "tunga" ingredienser eller grovt mjöl. Observera att bröd som bakas med det här programmet inte blir lika luftigt och gott.

Program 6: Deg (knåda)
För knådning av jäsdegar till portionsbröd, pizza och flätor. Gräddningsfasen ingår inte i det här programmet.

Program 7: Pastadeg
För att tillreda pastadeg. Gräddningsfasen ingår inte i det här programmet.

Program 8: Kärnmjölksbröd
För bröd med degvätska av kärnmjölk eller yoghurt.

Program 9: Glutenfri
För degar av glutenfritt mjöl och glutenfria bakmixer. Glutenfritt mjöl kräver längre tid för att ta upp vätska och har andra jäsegenskaper.

Program 10: Kaka
I det här programmet knådas ingredienserna ihop till en deg som jäser upp och gräddas. Använd bakpulver för det här programmet.

Program 11: Marmelad
För att koka marmelad, sylt, gelé och liknande.

Program 12: Grädda
För eftergräddning av bröd som blivit för ljusa eller inte helt genombakade samt för färdigköpta degar. Ingen knådning och jäsning ingår i det här programmet. Brödet hålls varmt upp till en timme efter att det är klart. På så sätt undviker man att brödet blir för fuktigt.
I program 12 gräddas brödet i 60 minuter.
För att avbryta processen i förtid trycker du på Start/Stopp Ⓑ tills det hörs en lång signal. För att stänga av bakmaskinen helt och hållet drar du ut kontakten.

ⓘ **Observera:**
När du använder program 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 och 9 kommer det att höras en signal och ADD ⑥ kommer upp på displayen.
Direkt efter signalen ska du tillsätta ingredienser som frukt eller nötter.
Då sönderdelas de inte av degkrokarna ❻.
När du ställt in timern måste alla ingredienser hällas i bakformen ❼ redan i början av programmet. I så fall bör du först hacka sönder frukt och nötter en aning.

Timerfunktion

Med timerfunktionen kan du senarelägga tiden för bakning.
Med pilknapparna ▲ och ▼ Ⓓ ställer du in en tid när du vill att baket ska vara klart. Maximal tidsfördröjning är 15 timmar.

⚠ **Varning!** Innan du försöker baka ett bröd med timerfunktionen bör du först prova receptet för att försäkra dig om att det är rätt proportion mellan ingredienserna, att degen inte blir för hård eller för lös och att du inte använt för stora mängder av ingredienserna i degen så att den jäser över. Brandrisk!

Välj ett program. På displayen Ⓐ visas hur lång baktid som krävs.
Med pilknapp ▲ Ⓓ kan du ändra den tid då programmet ska avslutas. Första gången du trycker på knappen flyttas tiden fram tio minuter. Varje gång du sedan trycker på pilknappen ▲ Ⓓ ändras tiden med 10 minuter. Det går snabbare om du håller pilknappen intryckt. På displayen visas den totala baktiden plus fördröjning. Om du råkar ställa in för lång fördröjning kan du korrigera tiden med pilknapp ▼ Ⓓ.
Bekräfta timerinställningen med Start/Stopp Ⓑ.
Kolontecknet blinkar på displayen Ⓐ och den inprogrammerade tiden börjar löpa.
Så snart programmet startar tänds driftindikatorlampan Ⓔ.
När tiden är ute hörs tio signaler och displayen Ⓐ visar 0:00.

Exempel:
Klockan är 8.00 och du vill ha nybakat bröd om 7 timmar och 30 minuter, alltså kl. 15:30.
Välj först program 1 och tryck sedan på pilknapparna Ⓓ tills 7:30 syns på displayen Ⓐ, eftersom det är 7 timmar och 30 minuter tills brödet ska vara färdigt.

ⓘ **Observera:** I programmet "Marmelad" kan timerfunktionen inte användas.

ⓘ **Observera:**
Använd inte timern när degen innehåller ömtåliga livsmedel med kort hållbarhet, som t ex ägg, mjölk, grädde och ost.

Innan du bakar

För att baket ska lyckas ska du tänka på följande:

Ingredienser

ⓘ **Observera:**
Ta ut bakformen ❼ ur maskinen innan du fyller på ingredienserna. Om ingredienserna hamnar på ugnens värmeslingor kan det börja brinna.

- Tillsätt ingredienserna i den angivna ordningsföljden i bakformen ❼.
- Alla ingredienser bör ha rumstemperatur för att det ska jäsa så bra som möjligt.
- Mät upp ingredienserna noga. Till och med små avvikelser från receptet kan påverka resultatet.

ⓘ **Observera:**
Använd absolut inte större mängder än de som angivits. För mycket deg i bakformen ❼ kan jäsa över kanten och börja brinna när den hamnar på de heta värmeslingorna.

Baka bröd

Förberedelser
Observera säkerhetsanvisningarna i den här bruksanvisningen.
Ställ bakmaskinen på ett rakt och stabilt underlag.

1. Lyft upp bakformen ❼ ur bakmaskinen.
2. Sätt degkrokarna ❻ på drivaxlarna i bakformen ❼. Se noga till att de låser fast ordentligt.
3. Tillsätt ingredienserna i rätt ordning i bakformen ❼. Häll först i vätska, socker, salt och mjöl och allra sist jästen.

ⓘ **Observera:**
Se till att jästen inte kommer i kontakt med saltet eller vätskan.

4. Sätt in bakformen ❼ igen. Se till att den låser fast ordentligt.
5. Stäng bakmaskinens lock ❷.
6. Sätt kontakten i uttaget.
   Det hörs en signal och på displayen Ⓐ visas nummer och varaktighet för Program 1.
7. Välj program med menyknappen Ⓖ. Varje inställning som görs bekräftas av en hörbar signal.
8. Ställ också in brödstorlek med knappen Ⓕ.
9. Välj gräddningsgrad med knappen Ⓒ. På displayen Ⓐ visar pilen om du valt Ljus, Medel eller Mörk. Här kan du också välja inställningen Snabb för att förkorta jästiden.

ⓘ **Observera:**
I program 6, 7 och 11 kan ingen gräddningsgrad ställas in.
Funktionen "Snabb" kan bara användas i program 1 - 4.
I program 6, 7, 11 och 12 går det inte att ställa in brödets storlek.

10. Nu kan du ställa in vilken tid programmet ska avslutas med hjälp av timerfunktionen. Du kan programmera in en tidsförskjutning på upp till 15 timmar.

ⓘ Observera:
I program 11 kan den här funktionen inte användas.

Starta program
Starta nu programmet med knappen Start/Stopp Ⓑ.

ⓘ Observera:
I början av program 1, 2, 3,
4, 6, 8 och 9 finns en föruppvärmningsfas på mellan 10 och 30 minuter (förutom vid Snabbläge, se tabell över programförlopp).
Degkrokarna ❻ står stilla under den här tiden. Det betyder inte att det är något fel på apparaten.

Programmet går igenom de olika arbetsmomenten. Du kan se hur programmet förlöper genom ugnsfönstret ❶. Ibland kan det bildas ånga på fönstret ❶ när bakmaskinen används. Locket ❷ kan öppnas under knådningsfasen.

ⓘ Observera:
Öppna inte locket ❷ under jäsningen eller gräddningen. Då kan brödet falla ihop.

Avsluta program
När baket är klart hörs tio signaler och displayen Ⓐ visar 0:00.
När programmet är slut kopplar apparaten automatiskt över till en varmhållningsperiod på upp till 60 minuter.

ⓘ Observera:
Det gäller inte för program 6, 7 och 11.

Då cirkulerar varm luft inuti apparaten.
Varmhållningsfasen kan avslutas i förtid om man håller Start/Stopp-knappen Ⓑ inne tills signalerna hörs.

⚠ Varning!
Dra ut kontakten ur eluttaget innan du öppnar locket ❷.
Bakmaskinen ska alltid vara bortkopplad från elnätet när den inte används!

Ta ut bröd
Använd alltid grytlappar eller grillhandskar när du tar ut bakformen ❼.
Luta bakformen ❼ över ett galler och skaka den lätt tills brödet lossnar från formen ❼.

Om brödet inte vill lossna från degkrokarna ❻ tar du försiktigt ut dem ❻ med medföljande degkroksborttagare ❿.

ⓘ Observera:
Skrapa inte ytorna med metallföremål som kan repa non-stick-beläggningen.
Skölj ur bakformen ❼ med varmt vatten så snart du tagit ut brödet. Annars kan degkrokarna ❻ fastna på drivaxeln.

Tips: Om du tar ut degkrokarna ❻ ur degen efter den sista knådningen går brödet inte sönder så lätt när det tas ut ur bakformen ❼.

- Tryck snabbt på Start/Stopp Ⓑ för att avbryta programmet alldeles i början av gräddningsfasen eller dra ut kontakten. Du måste sätta i kontakten igen inom 10 minuter för att processen ska fortsätta.
- Öppna locket ❷ och ta ut bakformen ❼. Mjöla händerna och ta bort degkrokarna ❻.
- Lägg tillbaka degen i bakformen ❼. Sätt in bakformen ❼ igen och stäng locket ❷.
- Sätt kontakten i uttaget. Bakprogrammet fortsätter.

Låt brödet svalna i 15 - 30 minuter innan du äter det. Innan du skär upp brödet ska du alltid försäkra dig om att det inte sitter några degkrokar ❻ kvar i det.

Felmeddelanden

- Om "HHH" kommer upp på displayen Ⓐ betyder det att temperaturen i bakmaskinen fortfarande är för hög när programmet startas. Avbryt programmet och dra ut kontakten. Öppna locket ❷ och låt bakmaskinen stå och svalna i 20 minuter innan du sätter på den igen.
- Om det inte går att starta ett nytt program när ett annat just avslutats är bakmaskinen för varm. I så fall går displayen över till att visa grundinställningen (Program 1). Öppna locket ❷ och låt bakmaskinen stå och svalna i 20 minuter innan du sätter på den igen.

⚠ **Varning!**
Försök inte använda bakmaskinen igen förrän den har svalnat. Det fungerar bara i program 12.

- Om "EE0", "EE1" eller "LLL" kommer upp på displayen när du startat programmet ska du stänga av bakmaskinen och sedan sätta på den igen genom att först dra ut och sedan sätta i kontakten i uttaget. Om felmeddelandet inte försvinner då ska du kontakta vår kundtjänst.

Rengöring och skötsel

⚠ **Varning!**
Dra alltid ut kontakten och låt apparaten bli helt kall innan du rengör den.
Skydda apparaten för fukt, annars finns risk för elchocker.

Observera även säkerhetsanvisningarna.

⚠ **Akta!**
Apparatens delar och tillbehören kan inte diskas i maskin!

Hölje, lock, bakugn
Ta bort allt spill inuti bakugnen med en fuktig trasa eller en lätt fuktad svamp. Torka också av höljet och locket med en fuktig trasa eller svamp.

- Torka ur ugnen noga invändigt. För att underlätta rengöringen kan locket ❷ tas av helt:
- Öppna locket ❷ så mycket att gångjärnskilarna går igenom öppningarna på gångjärnens leder.
- Dra loss locket ❷.
- För att montera locket ❷ för du in kilarna i öppningarna igen.

Bakformar och degkrokar

Bakformen ❼ och degkrokarna ❻ är försedda med non-stick-beläggning. Använd inga starka rengöringsmedel, slipande medel eller föremål som kan repa ytorna när du rengör apparaten.

Ytorna kan förändras genom tiden av fukt och ånga. Det innebär inte att funktion eller kvalitet försämras.

Ta ut bakformen ❼ och degkrokarna ❻ ur ugnen innan du rengör dem. Torka av bakformen ❼ utvändigt med en fuktig trasa.

⚠ **Akta!**

Doppa aldrig ner bakformen ❼ i vatten eller andra vätskor.

Rengör bakformen ❼ invändigt med varmt vatten och diskmedel.

Om degkrokarna ❻ är fulla av intorkad deg och svåra att ta loss fyller du bakformen ❼ med varmt vatten och låter det stå och lösa i ungefär 30 minuter.

Om det är stopp i fästet på degkrokarna ❻ kan du rengöra det försiktigt med en trästicka.

Använd inga förtunningsmedel eller kemiska rengöringsmedel för att rengöra bakmaskinen.

Tekniska specifikationer

Modell:	Bakmaskin SBB 850 A1
Nominell spänning:	220-240 V ~ / 50 Hz 850 Watt

Kassering

Apparaten får absolut inte kastas bland de vanliga hushållssoporna. Denna produkt uppfyller kraven i EU-direktiv 2002/96/EC.

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om kasserade apparater av den här typen eller till rätt återvinningsstation på din kommuns avfallsanläggning.

Följ gällande föreskrifter. Om du är tveksam ska du fråga den lokala avfallshanteringsmyndigheten.

Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

Garanti & Service

För den här apparaten lämnar vi 3 års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig att kontakta ditt serviceställe per telefon vid garantifall. Endast då kan produkten skickas in fraktfritt.
Garantin gäller bara för bara för material- eller fabrikationsfel, den täcker inte transportskador, förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar som t ex brytare och batterier. Produkten är endast avsedd för privat bruk och får inte användas yrkesmässigt. Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla. Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti.
Garantitiden förlängs inte för att man utnyttjar garantiförmånerna. Det gäller även för utbytta eller reparerade delar. Eventuella skador och brister som upptäcks redan vid köpet måste anmälas omedelbart efter uppackningen, dock senast två dagar efter inköpsdatum. När garantitiden är slut måste man betala för eventuella reparationer.

(SE) Service Sverige
Tel.: 0770 930739
E-Mail: kompernass@lidl.se
IAN 69294

(FI) Service Suomi
Tel.: 010309 3582
E-Mail: kompernass@lidl.fi
IAN 69294

Importör

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programförlopp

Program	1. Normal						2. Luftig					
Gräddningsgrad	Ljus Medel Mörk			Snabb			Ljus Medel Mörk			Snabb		
Storlek:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tid (timmar)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Förvärm (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Knåda 1 (min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Jäsa 1 (min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Knåda 2 (min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Jäsa 2 (min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Jäsa 3 (min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Grädda (min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Varmhållning (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Tillsätt ingredienser (återstående tid i timmar)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Tidsinställning	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A betyder att bakmaskinen knådar i 3 minuter och att signalen som talar om att det är dags att tillsätta ingredienser hörs och "ADD" ⑥ visas på displayen samtidigt.

Program	3. Fullkorn						4. Söt					
Gräddningsgrad	Ljus Medel Mörk			Snabb			Ljus Medel Mörk			Snabb		
Storlek:	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tid (timmar)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Förvärm (min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Knåda 1 (min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Jäsa 1 (min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Knåda 2 (min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Jäsa 2 (min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Jäsa 3 (min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Grädda (min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Varmhållning (min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Tillsätt ingredienser (återstående tid i timmar)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Tidsinställning	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A betyder att bakmaskinen knådar i 4 minuter och att signalen som talar om att det är dags att tillsätta ingredienser hörs och "ADD" ⑥ visas på displayen samtidigt.

Program	5. Express			6. Deg	7. Pastadeg	8. Kärnmjölksbröd			9. Glutenfri		
Gräddningsgrad	Ljus Medel Mörk			N/A	N/A	Ljus Medel Mörk			Ljus Medel Mörk		
Storlek:	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tid (timmar)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Förvärm (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Knåda 1 (min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Jäsa 1 (min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Knåda 2 (min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Jäsa 2 (min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Jäsa 3 (min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Grädda (min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Varmhållning (min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Tillsätt ingredienser (återstående tid i timmar)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Tidsinställning	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A betyder att bakmaskinen knådar i 5 minuter samtidigt som signalen som talar om att det är dags att tillsätta ingredienser hörs och "ADD" ⑥ kommer upp på displayen.

Program	10. Kaka			11. Marmelad	12. Grädda
Gräddningsgrad	Ljus Medel Mörk			N/A	Ljus Medel Mörk
Storlek:	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tid (timmar)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Förvärm (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Knåda 1 (min)	15	15	15	N/A	N/A
Jäsa 1 (min)	N/A	N/A	N/A	15 Värme + knåda	N/A
Knåda 2 (min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Jäsa 2 (min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Jäsa 3 (min)	N/A	N/A	N/A	45 Värme + knåda	N/A
Grädda (min)	60 15 Jäsa	65 15 Jäsa	70 15 Jäsa	20 Jäsa	60
Varmhållning (min)	60	60	60	N/A	60
Tillsätt ingredienser (återstående tid i timmar)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Tidsinställning	15h	15h	15h	N/A	15h

Åtgärda fel

Vad ska jag göra om degkroken ❻ sitter fast i bakformen ❼ när brödet är färdigt?	Fyll bakformen ❼ med hett vatten och skruva på degkroken ❻ för att lösa upp den intorkade degen.
Vad händer om ett färdigt bröd får stå kvar i bakmaskinen?	Med varmhållningsfunktionen hålls brödet varmt och torrt i upp till en timme. Om brödet får stå kvar i bakmaskinen längre än en timme kan det bli fuktigt.
Kan bakformen ❼ och degkroken ❻ diskas i maskin?	Nej. Bakformen ❼ och degkroken ❻ måste diskas för hand.
Varför rörs inte degen fast motorn går?	Kontrollera om degkrokarna ❻ och bakformen ❼ sitter fast ordentligt.
Vad gör jag om degkroken ❻ sitter fast i brödet?	Ta bort degkroken ❻ med degkroksborttagaren ❿.
Vad händer om strömmen går under bakningen?	Efter ett strömavbrott på upp till tio minuter kommer bakmaskinen att slutföra det program som senast kördes.
Hur lång tid tar det att baka brödet?	De exakta tiderna hittar du i tabellen "Programförlopp".
Hur stora bröd kan jag baka?	Du kan baka bröd som väger 750 g - 1000 g - 1250 g.
Varför kan man inte använda timern när man bakar med färsk mjölk?	Färskvaror som mjölk eller ägg surnar om de får stå kvar för länge i bakmaskinen.
Vad har hänt när bakmaskinen inte sätter igång när man tryckt på Start/Stopp ❽?	Vissa moment, som t ex förvärmnings- eller vilofasen är svåra att märka. Kontrollera i vilken fas programmet befinner sig i tabellen "Programförlopp". Kontrollera att du verkligen tryckt på knappen Start/Stopp ❽. Kontrollera att kontakten verkligen sitter i uttaget.
Apparaten hackar sönder russinen i degen.	För att undvika att ingredienser som russin och annan frukt hackas sönder ska de inte tillsättas förrän efter signalen.

Beställningskort SBB 850 A1

Beställningsantal (max. 3 set per beställning)	Artikelbeskrivning	Styckpris	Totalbelopp
	1 bakform inkl. 2 degkrokar	100,- SEK	SEK
	4 degkrokar	100,- SEK	SEK

Betalningssätt

☐ Överföring

\+ Plus Kostnader för porto, administration, förpackning och frakt 110,- SEK

= SEK

(Ort, datum)

(Underskrift)

Beställningskort - Så beställer Du:

1. Skriv in namn, adress och telefonnummer under Avsändare/beställare, med textade bokstäver (så kan vi nå dig om något är oklart).

A: Överföring: För över hela summan till vårt konto

Tvspel / DVD Experten
Plusgiro: 4142963-0
Bankgiro: 5521-6261

Vid överföringen ska du ange artikeln som anledning till inbetalningen samt namn och bostadsort. Lägg sedan det fullständigt ifyllda beställningskortet i ett kuvert och skicka det till följande adress.

Vår postadress:

Tvspel / DVD Experten
Hägerstensvägen 142
12649 Hägersten

Viktigt:
- Frankera brevet tillräckligt.
- Skriv ditt namn som avsändare på kuvertet.

Avsändare/beställare

(var vänlig använd tryckbokstäver)

Namn, Förnamn

Gata

Postnummer, Ort

Telefon

Indholdsfortegnelse Side

Sikkerhedsanvisninger	66
Oversigt over apparatet	67
Tilbehør	67
Bestemmelsesmæssig anvendelse	67
Før anvendelse første gang	68
Funktioner	68
Betjeningspanel	69
Programmer	70
Timerfunktion	71
Før bagning	72
Bagning af brød	72
Fejlmeldinger	74
Rengøring og vedligeholdelse	74
Tekniske data	75
Bortskaffelse	75
Garanti og service	76
Importør	76
Programforløb	77
Afhjælpning af fejl på bagemaskinen	81

Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du bruger apparatet første gang, og gem den til senere brug. Hvis du giver apparatet videre til andre, skal vejledningen også følge med.

⚠ Sikkerhedsanvisninger

- Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt igennem, før du bruger maskinen!
- Fare for kvælning! Børn kan kvæles i indpakningsmaterialet, hvis de får det over hovedet. Smid omgående emballagen ud efter udpakning, eller opbevar den, så børn ikke kan få fat i det.
- Kontrollér brødbagemaskinen for transportskader efter udpakning. Henvend dig til leveran-døren ved behov.
- Stil maskinen på en tør, jævn og varmebestandig flade.
- Stil ikke maskinen i nærheden af brændbare materialer eller eksplosionsfarlige og/eller brændbare gasser. Der skal være en minimumafstand på 10 cm til andre genstande.
- Sørg for, at maskinens ventilationsåbning ikke dækkes til. Fare for overophedning!
- Kontrollér, at strømtype og spænding stemmer overens med oplysningerne på typeskiltet, før du tilslutter maskinen.
- Læg ikke el-ledningen over skarpe kanter eller i nærheden af varme flader eller genstande. Ledningens isolering kan blive beskadiget.
- Lad aldrig maskinen være uden opsyn, når den er i brug!
- Maskinen er udstyret med en kort el-ledning for at forhindre faren for at snuble og faren for andre uheld.
- Maskinen må kun anvendes inden i bygninger.
- Stil aldrig maskinen på eller ved siden af et elektrisk komfur eller gaskomfur eller på en varm bageovn eller andre varmekilder. Fare for overophedning!
- Dæk aldrig maskinen til med et håndklæde eller andre materialer. Varme og damp skal kunne slippe ud. Der kan opstå brand, hvis maskinen er dækket til eller kommer i kontakt med f.eks. gardiner.
- Hvis du bruger forlængerledning, skal ledningens maksimalt tilladte effekt svare til bagemaskinens effekt.
- Læg forlængerledningen, så ingen kan snuble over den eller trække i den ved et uheld.
- Kontrollér altid el-ledningen og strømstikket, før du bruger maskinen. Hvis maskinens el-ledning beskadiges, skal den udskiftes af producenten, dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person, så faren for uheld undgås.
- Hvis du bruger tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten, kan det føre til skader. Maskinen må kun anvendes til de områder, den er beregnet til. Ellers ophæves alle garantikrav.
- Start kun bageprogrammet, hvis bageformen er sat ind. Ellers kan der opstå irreparable skader på maskinen.
- Hold øje med maskinen, hvis der er børn i nærheden! Hvis maskinen ikke benyttes, eller hvis den skal rengøres, skal strømstikket trækkes ud. Lad maskinen afkøle, før enkelte dele tages af.
- Denne maskine må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan maskinen anvendes. Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.
- Denne maskine overholder de gældende sikkerhedsbestemmelser. Kontrol, reparation og teknisk vedligeholdelse må kun udføres af en kvalificeret forhandler. Ellers ophæves alle garantikrav.

- Stil ikke genstande på maskinen, og tildæk ikke maskinen. Brandfare!
- Forsigtig! Brødbagemaskinen bliver varm. Rør først ved maskinen, når den er afkølet, eller brug en grydelap, når du rører ved den.
- Lad maskinen køle af, og træk stikket ud, før du tager tilbehørsdele ud eller sætter dem i.
- Flyt ikke brødbagemaskinen, hvis der er varmt eller flydende indhold som f.eks. marmelade inde i bageformen. Der er fare for forbrænding!
- Rør aldrig ved de roterende æltekroge under brug. Der er fare for beskadigelse!
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når du ikke bruger maskinen, og før du rengør den.
- Brug ikke bagemaskinen til opbevaring af mad eller køkkenredskaber.
- Læg aldrig alufolie eller andre metalgenstande ind i brødbagemaskinen. Det kan føre til kortslutning. Der er brandfare!
- Læg ikke brødbagemaskinen ned i vand eller andre væsker. Der er fare for elektrisk stød!
- Rengør ikke maskinen med skuresvampe. Hvis svampens partikler løsner sig eller kommer i berøring med elektriske dele, er der fare for strømstød.
- Brug aldrig et eksternt tænd-sluk-ur eller et separat fjernkontrolsystem til at styre maskinen.
- Brug aldrig maskinen uden eller med tom bageform. Det fører til irreparable skader på maskinen.
- Luk altid for låget, når maskinen er i gang.
- Tag aldrig bageformen ud, mens maskinen er i gang.
- Brug aldrig mere end 700 g mel til bagning, og tilsæt aldrig mere end 1 $^{1}/_{4}$ brev tørgær (ca.26 g). Dejen kan løbe over og være årsag til brand!
- Under bagning kan ydersidens og dørens temperatur blive meget høj. Fare for forbrænding!

Oversigt over apparatet

1. Rude
2. Låg
3. Ventilationsspalter
4. El-ledning
5. Betjeningspanel

Obs! Varm overflade!

Tilbehør

6. 2 dejkroge
7. Bageform op til 1250 g brødvægt
8. Målebæger
9. Måleske
10. Aftagningsværktøj til dejkroge

- Kort information
- Opskriftshæfte
- Betjeningsvejledning

Bestemmelsesmæssig anvendelse

Brug kun brødbageautomaten til brødbagning og til fremstilling af marmelade/syltetøj til private husholdninger.
Brug ikke maskinen til tørring af fødevarer eller genstande. Brug ikke bagemaskinen udendørs.
Brug kun tilbehør, som producenten har anbefalet. Tilbehør, der ikke er anbefalet, kan beskadige maskinen.

Før anvendelse første gang

Bortskaffelse af emballagematerialet
Pak maskinen ud, og bortskaf emballagematerialet i overensstemmelse med de gældende forskrifter, der hvor du bor.

Første rengøring
Aftør bageformen ❼, dejkrogene ❻ og ydersiden af bagemaskinen med en ren, fugtig klud, før du tager den i brug. Brug ikke skurende rengøringssvampe eller skuremiddelFjern beskyttelsesfolien på betjeningspanelet ❺.

Opvarmning

ⓘ Overhold disse anvisninger til første ibrugtagning:

Sæt udelukkende den tomme bageform ❼ ind i maskinen, når den varmes op første gang. Luk for maskinens låg ❷. Vælg program 12, som beskrevet i kapitel „PROGRAMMER“, og tryk på Start/Stop ❽, så maskinen varmer op i 5 minutter. Tryk efter 5 minutter på knappen Start/Stop ❽, indtil du hører en lang signaltone, som afslutter programmet.
Da varmeelementerne er smurt en smule, kan der opstå lugt ved første ibrugtagning. Det er ufarligt og ophører efter kort tid. Sørg for tilstrækkelig udluftning, og åbn for eksempel et vindue.
Lad maskinen køle helt af, og tør en gang til bageformen ❼, dejkrogene ❻ og brødbagemaskinens udvendige flader af med en ren, fugtig klud.

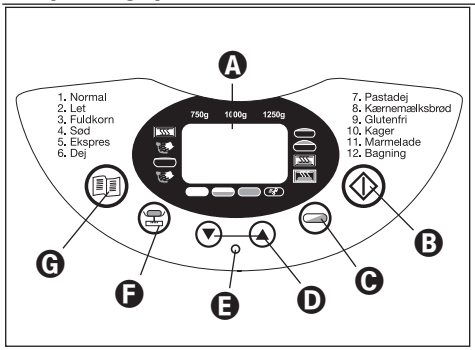
⚠ **Brandfare!** Lad ikke brødbagemaskinen varme op med tom bageform ❼ i mere end 5 minutter. Der er fare for over-ophedning.

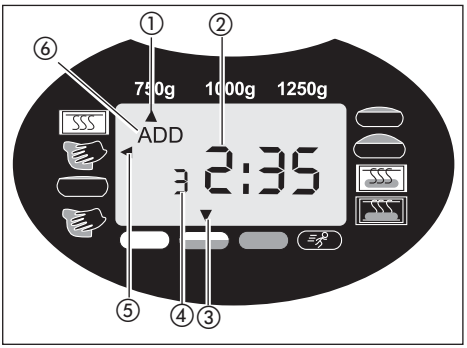
Funktioner

Med denne brødbagemaskine kan du bage brød efter din helt egen smag.

- Du kan vælge mellem 12 forskellige programmer.
- Du kan bearbejde færdigblandede melblandinger.
- Du kan ælte pasta- eller rundstykkedej og lave marmelade.
- Med programmet “Glutenfri” kan du bage glutenfri bageblandinger og opskrifter med glutenfri melsorter, som f.eks. majsmel, boghvedemel og kartoffelmel.

Betjeningspanel





Ⓐ Display

Visning af følgende:

① Valg af vægt (750 g, 1000 g, 1250 g)

② Den resterende driftstid i timer og den programmerede bagetid

③ Den valgte bruningsgrad (lys ▭, middel ▭, mørk ▭, hurtig ▭)

④ Det valgte programnummer

⑤ Programforløbet

⑥ Påflydning af ingredienser („ADD“)

Ⓑ Start / Stop ⏀

Bruges til at starte eller stoppe bagemaskinen eller slette en timerprogrammering.

Du afbryder bagningen ved at trykke kort på Start/Stop-knappen Ⓑ, indtil der høres en signaltone og tiden i displayet Ⓐ blinker. Ved igen at trykke på Start/stop-knappen Ⓑ kan du fortsætte bagningen inden for 10 minutter. Hvis du glemmer at fortsætte programmet, starter programmet automatisk igen efter 10 minutters forløb.

Når du vil afslutte bagningen komplet eller slette indstillingerne, skal du trykke på Start/Stop-knappen Ⓑ i 3 sekunder, til du hører en lang signaltone.

ⓘ Henvisning:

Tryk ikke på Start/stop-knappen Ⓑ, hvis du kun vil kontrollere brødets tilstand. Du kan følge bagningen gennem observationsrude.

⚠ Obs!

Uanset hvilken knap du trykker på, skal der høres en signaltone, undtagen når maskinen er i gang

Ⓒ Bruningsgrad (eller hurtigmodus) ▭

Valg af bruningsgrad eller skift til hurtigmodus (lys/middel/mørk/hurtig). Tryk flere gange på knappen bruningsgrad Ⓒ, til pilen fremstår over den ønskede bruningsgrad. For programmerne 1 - 4 kan du aktivere hurtigmodus ved at trykke flere gange på knappen bruningsgrad Ⓒ, for at afkorte bagetiden. Tryk på knappen bruningsgrad Ⓒ, indtil pilen fremstår over „hurtig“. Ved programmerne 6, 7 og 11 kan der ikke vælges nogen bruningsgrad.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Tidsforskudt bagning.

ⓘ Henvisning:

Ved program 11 kan du ikke indstille tidsforskudt bagning.

Ⓔ Driftsindikatorlampe
Når driftsindikatorlampen Ⓔ lyser, angives det, at der er et program i gang. Hvis du vil starte et program tidsforsinket med timer-funktionen, lyser driftsindikatorlampen Ⓔ først, når programmet er startet og ikke, når timeren er aktiveret.

Ⓕ Brødvægt
Valg af brødets vægt (750 g / 1000 g / 1250 g). Tryk flere gange på denne knap, til pilen fremstår under den ønskede vægt. Vægtoplysningerne (750 g/ 1000 g / 1250 g) gælder for mængden af ingredienserne, som fyldes i bageformen ❼.

⚠ **Henvisning:**
Når du tænder for maskinen, er den forud indstillet på 1250 g. Ved programmerne 6, 7, 11 og 12 kan du ikke indstille brødvægten.

Ⓖ Programvalg (Menu)
Kald af det ønskede bageprogram (1-12). På displayet Ⓐ vises programnummeret og den pågældende bagetid.

Hukommelsesfunktion
Programmet fortsættes samme sted, når maskinen aktiveres igen efter strømsvigt i op til ca. 10 minutter. Dette gælder ikke ved sletning/afslutning af bagningen eller ved tryk på Start/Stop-knappen Ⓑ, indtil en lang signaltone lyder.

Rude ❶
Du kan følge bagningen gennem ruden ❶.

Programmer

Du vælger det ønskede program med knappen programvalg Ⓖ. Det ønskede programnummer vises på displayet Ⓐ. Bagetiderne afhænger af de valgte programkombinationer. Se kapitlet "Programforløb".

Program 1: Normal
Til hvede- og blandingsbrød, der hovedsageligt består af hvede- eller rugmel. Brødet har en kompakt konsistens. Du indstiller bruningen af brødet med knappen til bruningsgrad Ⓒ.

Program 2: Let
Til lette brød af fintmalet mel. Brødet er som regel luftigt og har en sprød skorpe.

Program 3: Fuldkorn
Til brød med kraftigere melsorter,f.eks. hvedefuldkornsmel og rugmel. Brødet bliver tungere og mere kompakt.

Program 4: Sød
Til brød med ingredienser af frugtsaft, kokosnøddeflager, rosiner, tørrede frugter, chokolade eller ekstra sukker. Med en længere hæveperiode bliver brødet lettere og mere luftigt.

Program 5: Ekspres
Til ældning, hævning af dej og bagning behøves der kortere tid. Til dette program er det kun opskrifter, som ikke indeholder tunge ingredienser eller kraftige melsorter, der egner sig. Vær opmærksom på, at brødet bliver mindre luftigt og ikke helt så lækkert med dette program.

Program 6: Dej (ældning)
Til tilberedning af gærdej til rundstykker, pizza eller boller. Dejen bliver ikke bagt i dette program.

Program 7: Pastadej
Til tilberedning af pastadej. Dejen bliver ikke bagt i dette program.

Program 8: Kærnemælksbrød
Til brød, der laves af kærnemælk eller yoghurt.

Program 9: Glutenfri
Til brød med glutenfrie melsorter og melblandinger. Glutenfrie melsorter skal bruge længere tid til at optage væsker og har andre hæveegenskaber.

Program 10: Kager
I dette program bliver ingredienserne ældtet, hæver og bages. Brug bagepulver til dette program.

Program 11: Marmelade
Til fremstilling af marmelader, konfiturer, geleer og frugtpålæg.

Program 12: Bagning
Til efterbagning af brød, som er blevet bagt for lyst eller ikke bagt helt igennem, eller til færdigdej. Al ældtning og hvile bortfalder i dette program. Brødet holdes varmt i op til en time efter, at bagningen er slut. På denne måde forhindres det, at brødet bliver for fugtigt.
Program 12 bager brødet i 60 minutter.
Hvis du vil afslutte denne funktion før tiden, skal du trykke på Start/Stop-knappen Ⓑ, til du hører en lang signaltone. Adskil maskinen fra strømnettet for at slukke for maskinen.

ⓘ **Henvisning:**
Ved programmerne 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 og 9 lyder en signaltone under programforløbet og „ADD“ ⑥ fremstår på displayet.
Tilsæt straks derefter yderligere ingredienser som f.eks. frugter eller nødder.
Ingredienserne findeles ikke af dejkrogen ❻.
Hvis du har indstillet timeren, kan du også komme alle ingredienser i bageformen ❼ ved programmets start. I dette tilfælde skal du findele frugterne og nødderne lidt, inden de kommes i.

Timerfunktion

Med timerfunktionen kan du bage tidsforskudt.
Du indstiller det ønskede sluttidspunkt for bagningen med piltasterne ▲ og ▼ Ⓓ. Den maksimale tidsforsinkelse er 15 timer.

⚠ **Advarsel!** Før du bager et bestemt brød med tidsforsinkelse, skal du først prøve opskriften for at sikre, at forholdet mellem ingredienserne er i orden, at dejen ikke bliver for tyk eller tynd, eller at mængden ikke er for stor, så den evt. løber over. Brandfare!

Vælg et program. Displayet Ⓐ viser den nødvendige bagetid.
Du forskydes programmets sluttidspunkt med piltasten ▲ Ⓓ. Når du trykker en gang, udsættes sluttidspunktet til den næste tier. Derefter forskydes sluttidspunketet 10 minutter for hver gang, du trykker på piltasten ▲ Ⓓ . Hvis du trykker længe på piltasten, udføres indstillingen hurtigere. På displayet vises den samlede tid for bagetid og forskudt tid.
Ved overskridelse af den mulige tidsforskydning kan du korrigere tiden med piltasten ▼ Ⓓ.
Bekræft indstillingen af timeren med Start/Stop-knappen Ⓑ.
Kolonnet på displayet Ⓐ blinker, og den programmerede tid begynder at tælle ned.
Så snart programmet starter, lyser driftslampen Ⓔ.
Når bagningen afsluttes, høres der ti signaltoner, og displayet Ⓐ viser 0:00.

Eksempel:
Klokken er 8.00, og du kunne godt tænke dig noget frisk brød om 7 timer og 30 minutter, altså klokken 15:30.
Vælg først program 1, og tryk derefter på piltasten Ⓓ, indtil 7:30 vises på displayet Ⓐ, fordi tidsrummet, indtil brødet skal være bagt, er på 7 timer og 30 minutter .

ⓘ **Henvisning:**
For programmet „Marmelade“ findes timerfunktionen ikke.

ⓘ **Henvisning:**
Brug ikke timerfunktionen, når du arbejder med letfordærvelige varer som f.eks. æg, mælk, fløde eller ost.

Før bagning

Du skal sørge for følgende for at få en vellykket bagning:

Ingredienser

ⓘ **Henvisning:**
Tag bageformen ❼ op af maskinen, før du fylder ingredienserne i. Hvis der kommer ingredienser i bagerummet, kan der opstå brand på grund af opvarmningen af varmeslangerne.

- Kom altid ingredienserne i bageformen ❼ i den angivne rækkefølge.
- Alle ingredienster skal være opvarmet til stuetemperatur for at give gæren en optimal gæringsproces .
- Sørg for af ingredienserne bliver afmålt nøjagtigt. Selv små afvigelser fra den mængde, der er angivet i opskriften, kan påvirke bageresultatet.

ⓘ **Henvisning:**
Brug aldrig større mængder end angivet. For meget dej kan løbe over bageformen ❼ og give brand, hvis den berører de varme varmeslanger.

Bagning af brød

Forberedelse
Følg sikkerhedsanvisningerne i denne vejledning. Stil bagemaskinen på et jævnt og fast underlag.

1. Træk bageformen ❼ op af maskinen.
2. Sæt dejkrogene ❻ på drivakslerne i bageformen ❼. Kontrollér, at de sidder fast.
3. Kom ingredienserne fra opskriften i bageformen ❼ i den angivne rækkefølge. Kom først væske, sukker, salt og derefter mel i og til sidst gæren som sidste ingrediens.

ⓘ **Henvisning:**
Undgå, at gæren kommer i berøring med salt eller væsker.

4. Sæt bageformen ❼ i igen. Sørg for, at den går korrekt i hak.
5. Luk låget ❷.
6. Sæt stikket i stikkontakten.
   Der lyder en signaltone, og i displayet Ⓐ vises programnummeret og tiden for program 1.
7. Vælg program med programvælgerknappen Ⓖ. Alle indtastninger bekræftes med en signaltone.
8. Vælg om nødvendigt brødets størrelse med knappen Ⓕ.
9. Vælg bruningsgrad Ⓒ for dit brød. På displayet Ⓐ viser pilen dig, om du har indstillet lys, middel eller mørk. Du kan også vælge indstillingen „hurtig“, hvis du vil afkorte det tidsrum, hvor dejen hæver.

ⓘ **Henvisning:**
For programmerne 6, 7 og 11 er funktionen „bruningsgrad” ikke mulig.

Funktionen „hurtig“ er kun mulig for programmerne 1-4.
For programmerne 6, 7, 11 og 12 er indstillingen af brødvægten ikke mulig.

10. Du har nu mulighed for at indstille programmets sluttidspunkt ved hjælp af timer-funktionen. Du kan indtaste en maksimal tidsforskydning på op til 15 timer.

ⓘ Henvisning:
For program 11 er denne funktion ikke mulig.

Start af program
Start nu programmet med Start/Stop-knappen Ⓑ.

ⓘ Henvisning:
Programmerne 1, 2, 3, 4, 6, 8 og 9 starter med en 10 til 30 minutters foropvarmningsfase (undtagen hurtigmodus, se tabellen Programforløb). Dejkrogene ❻ bevæger sig ikke i det tidsrum. Det er ikke nogen fejl ved maskinen.

Programmet udfører automatisk de forskellige arbejdsgange.
Du kan holde øje med programforløbet gennem ruden ❶ i bagemaskinen. Der kan komme fugt på ruden ❶ under bagningen. Du kan åbne låget ❷ under ældningen.

ⓘ Henvisning:
Åbn ikke låget ❷, mens brødet hæver eller bager. Brødet kan falde sammen.

Afslutning af program
Når bagningen afsluttes, høres der ti signaltoner, og displayet Ⓐ viser 0:00.

Når programmet er slut, skifter maskinen automatisk til varmholdningsfunktionen, som varer i op til 60 minutter.

ⓘ Henvisning:
Det gælder ikke for programmerne 6, 7 og 11.

Samtidig cirkulerer der varm luft i maskinen. Du kan afslutte varmholdningsfunktionen før tiden ved at trykke på Start/Stop-knappen Ⓑ, indtil du hører signaltonerne.

⚠ Advarsel!
Træk stikket ud af stikkontakten, inden du åbner låget ❷ på maskinen.
Når du ikke bruger maskinen, skal maskinen altid være afbrudt fra el-nettet!

Udtagning af brød
Brug altid grydelapper eller grillhandsker, når du tager bageformen ❼ op.
Hold bageformen ❼ skråt hen over en rist, og ryst let, indtil brødet løsner sig fra bageformen ❼.

Hvis brødet ikke løsner sig fra dejkrogen ❻, skal du forsigtigt fjerne dejkrogene ❻ med det medfølgende værktøj til at fjerne dejkrogene ❿.

ⓘ Henvisning:
Brug ikke metalgenstande, som kan give ridser på slip-let-belægningen.
Skyl bageformen ❼ med varmt vand, straks efter at du har taget brødet ud. På denne måde forhindrer du, at dejkrogene ❻ sætter sig fast på drivakslen.

Tip: Hvis du tager dejkrogene ❻ af efter den sidste ældning, går brødet ikke i stykker, når du tager det ud af bageformen ❼.

- Tryk kort på Start/Stop-knappen Ⓑ, hvis du vil afbryde bagningen lige i begyndelsen eller træk stikket ud af stikkontakten. Du skal sætte stikket i stikkontakten igen inden for 10 minutters forløb, for at bagningen derefter kan fortsættes igen.
- Åbn låget ❷, og tag bageformen ❼ op. Du kan tage dejen ud med meldryssede hænder og fjerne dejkrogene ❻.
- Læg dejen ned bageformen ❼ igen. Sæt bageformen ❼ i igen og luk låget ❷.
- Sæt stikket i stikkontakten om nødvendigt. Bageprogrammet fortsættes.

Lad brødet køle af i 15-30 minutter, før du spiser det. Kontrollér altid, at der ikke er dejkroge ❻ i dejen, før du skærer i brødet.

Fejlmeldinger

- Hvis displayet Ⓐ viser „HHH“, efter at du har startet programmet, er bagemaskinens temperatur stadig for høj. Stands programmet og træk stikket ud af stikkontakten. Åbn låget ❷ på maskinen og lad den køle af i 20 minutter, inden du bruger den igen.
- Hvis du ikke kan starte et program, efter at bagemaskinen allerede har afsluttet et program, er den stadig for varm. I et sådant tilfælde springer displayvisningen hen på grundindstillingen (program 1). Åbn låget ❷ på maskinen og lad den køle af i 20 minutter, inden du bruger den igen.

⚠ **Advarsel**
Forsøg ikke at tage maskinen i brug, før den er kølet af. Det fungerer kun ved program 12.

- Hvis displayet viser „EE0“, „EE1“ eller “LLL”, efter at du har startet programmet, skal du først slukke for brødbagemaskinen og derefter tænde for den igen, ved at du trækker stikket ud af stikkontakten og derefter sætter det i igen. Hvis fejlvisningen stadig findes, bedes du henvende dig til kundeservicen.

Rengøring og vedligeholdelse

⚠ **Advarsel!**
Træk altid stikket ud af stikkontakten, og lad maskinen køle helt af, før du gør den ren.
Beskyt maskinen mod fugtighed, da dette kan medføre elektrisk stød.

Følg også sikkerhedsanvisningerne.

⚠ **Obs!**
Maskin- og tilbehørsdelene er ikke egnet til opvask i opvaskemaskine!

Kabinet, låg, bagerum
Fjern alle rester i bagerummet med en fugtig klud eller en let fugtig blød svamp. Aftør kun kabinettet og låget med en fugtig klud eller en svamp.

- Tør maskinen godt af indvendigt. Låget ❷ kan tages af kabinettet for at lette rengøringen:

- Åbn låget ❷, indtil de kileformede hængselfremspring passer gennem hængselføringernes åbninger.
- Træk låget ❷ ud af hængselføringerne.
- Du monterer låget ❷ ved at føre hængselfremspringene gennem hængselføringernes åbning.

Bageforme og dejkroge

Overfladerne på bageformene ❼ og dejkrogene ❻ er forsynet med slip-let-belægning. Brug ikke aggressive rengøringsmidler, skurepulver eller genstande til rengøring, der kan ridse overfladerne.

Overfladernes udseende kan ændre sig efterhånden på grund af fugt og damp. Dette forringer ikke funktionsevnen eller kvaliteten.

Tag bageformene ❼ og dejkrogene ❻ op af bagerummet. Aftør bageformene ❼ udvendigt med en fugtig klud.

⚠ **Obs!**

Læg aldrig bageformen ❼ ned i vand eller andre væsker.
Rengør det indvendige af bageformen ❼ med varmt sæbevand.
Hvis dejkrogene ❻ har fået skorper, som er vanskelige at få af, fyldes bageformen ❼ med varmt vand i cirka 30 minutter.
Hvis holderen i dejkrogen ❻ er tilstoppet, kan du forsigtigt rengøre den med en træpind.
Brug ikke kemiske rengøringsmidler eller fortynder til at rengøre bagemaskinen.

Tekniske data

Model:	Brødbagemaskine SBB 850 A1
Nominel spænding:	220-240 V ~ / 50 Hz
Effektforbrug :	850 W

Bortskaffelse

Kom under ingen omstændigheder afspilleren i det normale husholdningsaffald. Dette produkt overholder Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2002/96/EC.

Bortskaf afspilleren hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.

Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

Garanti og service

På denne maskine får du 3 års garanti fra købsdatoen. Maskinen er produceret omhyggeligt og er inden levering afprøvet samvittighedsfuldt.
Opbevar kassebonen som bevis for købet. Kontakt venligst din serviceafdeling telefonisk, hvis du ønsker at gøre brug af garantien. På denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.
Garantien gælder kun for materiale- eller fabrikationsfejl, men ikke for transportskader, sliddele som f.eks. æltekrogen og bageforme eller for skader på skrøbelige dele. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.
Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti.
Garantiperioden forlænges ikke, hvis der gøres brug af garantien. Det gælder også for udskiftede og reparerede dele. Skader og mangler, der eventuelt allerede fandtes før køb, skal straks anmeldes efter udpakningen og senest to dage efter købsdatoen.
Når garantiperioden er udløbet, er reparationer betalingspligtige.

(DK) **Service Danmark**
Tel.: 32 710005
E-Mail: kompernass@lidl.dk
IAN 69294

Importør

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programforløb

Program	1. Normal						2. Let					
Bruningsgrad	Lys Middel Mørk			Hurtig			Lys Middel Mørk			Hurtig		
Størrelse	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tid (timer)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Forvarmning (min.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Ældning 1 (min.)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Hævning 1 (min.)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Ældning 2 (min.)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Hævning 2 (min.)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Hævning 3 (min.)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Bagning (min.)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Varmholdning (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ingredienser fyldes i (resterende timer)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Forindstilling af tid	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A betyder, at brødbagemaskinen ælter i 3 minutter og at signaltonen til ifyldning af ingredienser lyder samtidig og displayvisningen „ADD“ ⑥ fremstår.

Program	3. Fuldkorn						4. Sød					
Bruningsgrad	Lys Middel Mørk			Hurtig			Lys Middel Mørk			Hurtig		
Størrelse	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tid (timer)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Forvarmning (min.)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Ældning 1 (min.)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Hævning 1 (min.)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Ældning 2 (min.)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Hævning 2 (min.)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Hævning 3 (min.)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Bagning (min.)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Varmholdning (min.)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Ingredienser fyldes i (resterende timer)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Forindstilling af tid	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A betyder, at brødbagemaskinen ælter i 4 minutter og at signaltonen til ifyldning af ingredienser lyder samtidig og displayvisningen „ADD“ ⑥ fremstår. .

Program	5. Ekspres			6. Dej	7. Pastadej	8. Kærnemælksbrød			9. Glutenfri		
Bruningsgrad	Lys Middel Mørk			N/A	N/A	Lys Middel Mørk			Lys Middel Mørk		
Størrelse	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Tid (timer)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Forvarmning (min.)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Ældning 1 (min.)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Hævning 1 (min.)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Ældning 2 (min.)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Hævning 2 (min.)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Hævning 3 (min.)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Bagning (min.)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Varmholdning (min.)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Ingredienser fyldes i (resterende timer)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Forindstilling af tid	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A betyder, at brødbagemaskinen ælter 5 minutter og at signaltonen til ifyldning af ingredienser lyder samtidig og displayvisningen „ADD“ ⑥ fremstår.

Program	10. Kager			11. Marmelade	12. Bagning
Bruningsgrad	Lys Middel Mørk			N/A	Lys Middel Mørk
Størrelse	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Tid (timer)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Forvarmning (min.)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Ældtning 1 (min.)	15	15	15	N/A	N/A
Hævning 1 (min.)	N/A	N/A	N/A	15 Varme + ælte	N/A
Ældtning 2 (min.)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Hævning 2 (min.)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Hævning 3 (min.)	N/A	N/A	N/A	45 Varme + ælte	N/A
Bagning (min.)	60 15 Hævning	65 15 Hævning	70 15 Hævning	20 Hævning	60
Varmholdning (min.)	60	60	60	N/A	60
Ingredienser fyldes i (resterende timer)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Forindstilling af tid	15h	15h	15h	N/A	15h

Afhjælpning af fejl på bagemaskinen

Hvad skal jeg gøre, hvis dejkrogen ❻ bliver siddende i bageformen ❼ efter bagning?	Fyld varmt vand i bageformen ❼, og drej dejkrogen ❻ for at løsne skorperne.
Hvad sker der, hvis det færdige brød bliver i bagemaskinen?	Med "varmholdningsfunktionen" sikres det, at brødet holdes varmt i ca. 1 time og beskyttes mod fugt. Hvis brødet bliver i bagemaskinen i mere end 1 time, kan det blive fugtigt.
Kan bageformen ❼ og æltekrogen ❻ rengøres i opvaskemaskinen?	Nej. Skyl bageformen ❼ og æltekrogen ❻ med hånden.
Hvorfor røres der ikke i dejen, selv om motoren arbejder?	Kontrollér, om dejkrogene ❻ og bageformen ❼ er gået korrekt i indgreb.
Hvad skal jeg gøre, hvis en dejkrog ❻ bliver siddende i brødet?	Fjern dejkrogene ❻ med værktøjet til at fjerne dejkrogene ❿.
Hvad sker der ved strømsvigt i løbet af et program?	Ved strømsvigt på op til 10 minutter fører bagemaskinen det senest udførte program til ende.
Hvor længe varer det at bage brød?	De nøjagtige tidsangivelser kan du finde i tabellen „Promgramforløb“.
Hvilke forskellige brødvægte kan jeg bage?	Du kan bage brød på 750 g - 1000 g - 1250 g.
Hvorfor kan timerfunktionen ikke bruges ved bagning med frisk mælk?	Friske produkter som f.eks. mælk og æg bliver fordærvede, hvis de ligger for længe i maskinen.
Hvad skete der, når brødbagemaskinen ikke fungerer, efter at der er blevet trykket på Start/Stop-knappen Ⓑ?	Nogle arbejdsgange som for eksempel „Opvarmning“ eller„Hvile“ er vanskelige at konstatere. Kontroller ved hjælp af tabellen „Programforløb“, hvilket programafsnit der netop er i gang. Kontroller, om du har trykket Start/Stop-knappen Ⓑ rigtigt. Kontroller, om stikket er sat rigtigt i stikkontakten.
Maskinen findeler de tilsatte rosiner.	Kom først ingredienser som f.eks. frugt eller nødder i dejen, efter at signalet har lydt, så du undgår, at ingredienserne bliver findelt.

Bestillingskort SBB 850 A1

Antal bestilte dele (maks. 3 sæt pr. bestilling)	Beskrivelse af varen	Pris pr. sæt	Samlet beløb
	1 bageform inkl. 2 ældekroge	**75,- DKK**	**DKK**
	4 ældekroge	**75,- DKK**	**DKK**

Betalingsmåde

☐ Bankoverførsel

\+ med tillæg af i ekspeditionsgebyr til porto, håndtering, emballering og forsendelse. **75,- DKK**

= **DKK**

(sted, dato) **(underskrift)**

Bestillingskort - Sådan bestiller du:

1. Skriv dit navn, din adresse og dit telefonnummer (til eventuelle spørgsmål) med blokbogstaver.
2. Afkryds den ønskede betalingsmåde på bestillingskortet.

A: Bankoverførsel: Overfør det samlede beløb til vores konto først

Nykredit
Reg. nr. 5475
Konto nr. 1837480

Angiv varen samt navn og adresse ved overførslen. Send derefter det korrekt udfyldte bestillingskort i en konvolut til den følgende postadresse.

Vores postadresse:

Tenco Radio / TV service
Hoerskaetten 4 B
2630 Tastrup

Vigtigt:
- Sæt tilstrækkelig porto på konvolutten.
- Skriv dit navn som afsender på konvolutten.

Afsender / bestillende person

(udfyld komplet og med BLOKBOGSTAVER)

Navn

Gade/vej

Postnummer/sted

Telefon

Inhaltsverzeichnis Seite

Sicherheitshinweise	86
Geräteübersicht	87
Zubehör	87
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	88
Vor dem ersten Gebrauch	88
Eigenschaften	88
Bedienfeld	89
Programme	90
Timer-Funktion	91
Vor dem Backen	92
Brot backen	92
Fehlermeldungen	94
Reinigung und Pflege	94
Technische Daten	95
Entsorgung	95
Garantie und Service	96
Importeur	96
Programmablauf	97
Fehlerbehebung Brotbackautomat	101

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

⚠ Sicherheitshinweise

- Lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung erst vollständig durch, bevor Sie das Gerät benutzen!
- Erstickungsgefahr! Kinder ersticken bei unsachgemäßem Gebrauch des Verpackungsmaterials. Entsorgen Sie dieses sofort nach dem Auspacken oder bewahren Sie es für Kinder unzugänglich auf.
- Kontrollieren Sie den Brotbackautomaten nach dem Auspacken auf Transportschäden. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Lieferanten.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzeunempfindliche Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, explosiven und/oder brennbaren Gasen auf. Zu anderen Gegenständen muss ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze des Gerätes nicht verdeckt werden. Überhitzungsgefahr!
- Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten oder in der Nähe von heißen Flächen oder Gegenständen. Die Isolierung des Kabels kann beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Um Stolper- oder Unfallgefahren zu vermeiden, ist das Gerät mit einem kurzen Netzkabel ausgestattet.
- Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden benutzen.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd, einen heißen Backofen oder sonstigen Hitzequellen stellen. Überhitzungsgefahr!
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderen Materialien ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z. B. mit Vorhängen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss die maximal zulässige Leistung des Kabels der Leistung des Brotbackautomaten entsprechen.
- Verlegen Sie ein Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern und unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch Netzkabel und -stecker. Wenn das Netzkabel dieses Gerätes beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Starten Sie ein Backprogramm nur mit eingesetzter Backform. Ansonsten kann es zu irreparablen Schäden am Gerät führen.
- Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen! Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen, bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Überprüfung, Reparatur und technische Wartung dürfen nur von einem qualifizierten Fachhändler durchgeführt werden. Ansonsten erlischt der Garantieanspruch.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und bedecken Sie es nicht. Brandgefahr!
- Vorsicht! Der Brotbackautomat wird heiß. Fassen Sie das Gerät erst an, wenn es sich abgekühlt hat, oder benutzen Sie zum Anfassen einen Topflappen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile des Zubehörs herausnehmen oder einsetzen.
- Versetzen Sie den Brotbackautomaten nicht, wenn sich heißer oder flüssiger Inhalt, z.B. Konfitüre, in der Backform befindet. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Kommen Sie nie während der Benutzung mit den rotierenden Knethaken in Berührung. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes aus der Steckdose.
- Benutzen Sie den Brotbackautomaten nicht, um darin Speisen oder Utensilien aufzubewahren.
- Legen Sie nie Alufolie oder andere metallische Gegenstände in den Brotbackautomaten. Dies kann zu einem Kurzschluss führen. Es besteht Brandgefahr!
- Tauchen Sie den Brotbackautomaten nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Stromschlaggefahr!
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden Putzschwämmen.
  Wenn sich Partikel des Schwammes lösen und mit elektrischen Teilen in Berührung kommen, besteht Stromschlaggefahr.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nie mit leerer oder ohne Backform. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät.
- Schließen Sie immer den Deckel während des Betriebs.
- Entfernen Sie nie die Backform während des Betriebs.
- Überschreiten Sie beim Backen niemals die Menge von 700 g Mehl und geben Sie niemals mehr als 1 $^{1}/_{4}$ Päckchen (ca.26 g) Trockenhefe dazu. Der Teig kann überlaufen und einen Brand verursachen!
- Während des Betriebs kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche sehr hoch sein. Verbrennungsgefahr!

Geräteübersicht

1. Sichtfenster
2. Gerätedeckel
3. Belüftungsschlitze
4. Netzkabel
5. Bedienfeld

Achtung! Heiße Oberfläche!

Zubehör

6. 2 Knethaken
7. Backform bis zu 1250 g Brotgewicht
8. Messbecher
9. Messlöffel
10. Knethakenentferner

- Kurzinformation
- Rezeptheft
- Bedienungsanleitung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Benutzen Sie Ihren Brotbackautomaten nur zum Brotbacken und zur Herstellung von Marmeladen/Konfitüren im häuslichen Bereich. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Lebensmitteln oder Gegenständen. Verwenden Sie den Brotbackautomat nicht im Freien.
Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Nicht empfohlenes Zubehör kann das Gerät beschädigen.

Vor dem ersten Gebrauch

Entsorgung des Verpackungsmaterials
Packen Sie Ihr Gerät aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial gemäß den Vorschriften an Ihrem Wohnort.

Erste Reinigung
Wischen Sie Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten vor der Inbetriebnahme mit einem sauberen, feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine kratzenden Putzschwämme oder Scheuermittel. Entfernen Sie die Schutzfolie auf dem Bedienfeld ❺.

Aufheizen:

ⓘ Bitte beachten Sie folgenden Hinweis zur ersten Inbetriebnahme:

Setzen Sie ausschließlich beim erstmaligen Aufheizen die leere Backform ❼ in das Gerät ein. Schließen Sie den Gerätedeckel ❷. Wählen Sie das Programm 12, wie im Kapitel „PROGRAMME" beschrieben und drücken Sie Start/Stop ❽, um das Gerät für 5 Minuten aufzuheizen. Drücken Sie nach 5 Minuten die Taste Start/Stop ❽, bis ein langer Signalton ertönt, um das Programm zu beenden.

Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei der ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.
Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und wischen Sie noch einmal Backform ❼, Knethaken ❻ und Außenfläche des Brotbackautomaten mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.

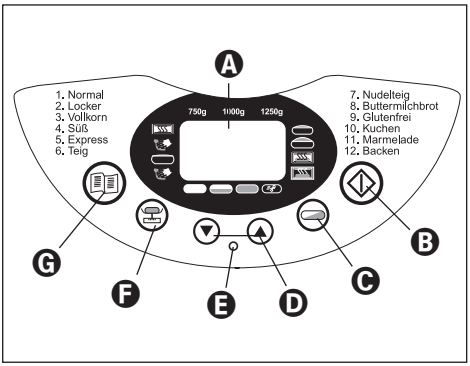
⚠ **Brandgefahr!** Lassen Sie den Brotbackautomaten nicht länger als 5 Minuten mit leerer Backform ❼ aufheizen. Es besteht die Gefahr der Überhitzung.

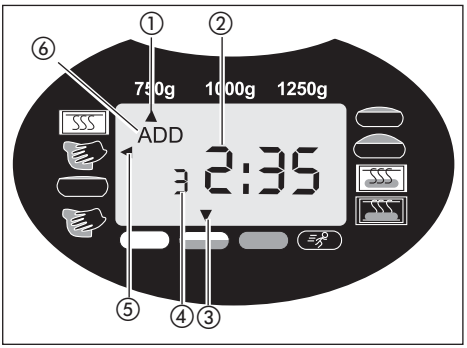
Eigenschaften

Mit dem Brotbackautomat haben Sie die Möglichkeit Brot nach Ihrem Geschmack zu backen.

- Sie können zwischen 12 verschiedenen Programmen wählen.
- Sie können fertige Backmischungen verarbeiten.
- Sie können Nudel- oder Brötchenteig kneten lassen und Marmelade herstellen.
- Durch das Programm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Backmischungen und Rezepte mit glutenfreien Mehlen, wie z.B. Maismehl, Buchweizenmehl und Kartoffelmehl, backen.

Bedienfeld





Ⓐ Display

Anzeige für

① die Auswahl des Gewichts (750 g, 1000 g, 1250 g)

② die noch verbleibende Betriebszeit in Stunden und die programmierte Zeitvorwahl

③ den gewählten Bräunungsgrad (Hell ▭, Mittel ▬, Dunkel ▬, Schnell ⏩)

④ die gewählte Programm-Nummer

⑤ den Programmablauf

⑥ das Zugeben von Zutaten („ADD“)

Ⓑ Start / Stop ⏯

Zum Starten und Beenden des Betriebes oder um eine Timer-Programmierung zu löschen.

Um den Betrieb anzuhalten, drücken Sie kurz die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein Signalton ertönt und die Zeit im Display Ⓐ blinkt. Durch erneutes Drücken der Start/Stop-Taste Ⓑ kann der Betrieb innerhalb von 10 Minuten wieder fortgesetzt werden. Wenn Sie vergessen, das Programm fortzusetzen, wird das Programm nach 10 Minuten automatisch fortgesetzt.

Um den Betrieb vollständig zu beenden oder die Einstellungen zu löschen, drücken Sie für 3 Sekunden die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt.

ⓘ Hinweis:

Drücken Sie nicht die Start/Stop-Taste Ⓑ, wenn Sie lediglich den Zustand des Brotes kontrollieren wollen. Beobachten Sie den Backvorgang durch das Sichtfenster.

⚠ Achtung!

Beim Drücken aller Tasten muss ein Signalton ertönen, ausgenommen, während das Gerät in Betrieb ist.

Ⓒ Bräunungsgrad (oder Schnellmodus) ▭

Wahl des Bräunungsgrades oder wechseln in den Schnellmodus (Hell/Mittel/Dunkel/Schnell). Drücken Sie wiederholt die Taste Bräunungsgrad Ⓒ, bis der Pfeil über dem gewünschten Bräunungsgrad erscheint. Für die Programme 1 - 4 können Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste Bräunungsgrad Ⓒ den Schnellmodus aktivieren, um den Backvorgang zu verkürzen. Drücken Sie die Taste Bräunungsgrad Ⓒ so oft, bis der Pfeil über „Schnell“ erscheint. Bei den Programmen 6, 7 und 11 kann kein Bräunungsgrad gewählt werden.

Ⓓ Timer ▼ ▲

Zeitverzögertes Backen.

ⓘ Hinweis:

Bei Programm 11 können Sie kein zeitverzögertes Backen einstellen.

Ⓔ Betriebsindikationslampe
Die Betriebsindikationslampe Ⓔ zeigt mit ihrem Leuchten an, dass grade ein Programm läuft. Wenn Sie ein Programm mit der Timer-Funktion zeitverzögert starten wollen, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ erst, wenn das Programm gestartet ist, und nicht, wenn der Timer aktiviert ist.

Ⓕ Brotgewicht
Wahl des Brotgewichtes (750 g / 1000 g / 1250 g). Drücken Sie diese Taste wiederholt, bis der Pfeil unter dem gewünschtem Gewicht erscheint. Die Gewichtsangaben (750 g / 1000 g / 1250 g) beziehen sich auf die Menge der eingefüllten Zutaten in die Backform 7.

ⓘ Hinweis:
Die Voreinstellung beim Einschalten des Gerätes ist 1250 g. Bei den Programmen 6, 7, 11 und 12 können Sie das Brotgewicht nicht einstellen.

Ⓖ Programmwahl (Menü)
Aufrufen des gewünschten Backprogramms (1-12). Im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und die entsprechende Backzeit.

Memory Funktion
Das Programm wird beim Wiedereinschalten nach einem Stromausfall von bis zu ca. 10 Minuten an gleicher Stelle fortgesetzt. Dies gilt jedoch nicht bei Löschen/Beenden des Backvorgangs oder bei Betätigung der Start/Stop-Taste Ⓑ bis ein langer Signalton ertönt.

Sichtfenster 1
Durch das Sichtfenster 1 können Sie den Backvorgang beobachten.

Programme

Mit der Taste Programmwahl Ⓖ wählen Sie das gewünschte Programm aus. Die entsprechende Programm-Nummer wird im Display Ⓐ angezeigt. Die Backzeiten sind abhängig von den gewählten Programmkombinationen. Siehe Kapitel „Programmablauf“.

Programm 1: Normal
Für Weiß- und Mischbrote die hauptsächlich aus Weizen- oder Roggenmehl bestehen. Das Brot hat eine kompakte Konsistenz. Die Bräunung des Brotes stellen Sie mit der Taste Bräunungsgrad Ⓒ ein.

Programm 2: Locker
Für leichte Brote aus gut gemahlenem Mehl. Das Brot ist in der Regel locker und hat eine knusprige Kruste.

Programm 3: Vollkorn
Für Brote mit kräftigeren Mehlsorten, z. B. Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Das Brot wird kompakter und schwerer.

Programm 4: Süß
Für Brote mit Zutaten aus Fruchtsäften, Kokosnussflocken, Rosinen, Trockenfrüchten, Schokolade oder zusätzlichem Zucker. Durch eine längere Aufgehphase wird das Brot leichter und luftiger.

Programm 5: Express
Für das Kneten, Teig gehen lassen und das Backen wird weniger Zeit benötigt. Für dieses Programm sind jedoch nur Rezepte geeignet, die keine schweren Zutaten oder kräftige Mehlsorten enthalten. Beachten Sie, dass das Brot bei diesem Programm weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.

Programm 6: Teig (kneten)
Zur Herstellung von Hefeteig für Brötchen, Pizza oder Zöpfe. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 7: Nudelteig
Für die Zubereitung von Nudelteig. Der Backvorgang entfällt bei diesem Programm.

Programm 8: Buttermilchbrot
Für Brote die aus Buttermilch oder Joghurt hergestellt werden.

Programm 9: Glutenfrei
Für Brote aus glutenfreien Mehlen und Backmischungen. Glutenfreie Mehle benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften.

Programm 10: Kuchen
Die Zutaten werden bei diesem Programm geknetet, gehen gelassen und gebacken. Benutzen Sie Backpulver für dieses Programm.

Programm 11: Marmelade
Zum Herstellen von Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Fruchtaufstrichen.

Programm 12: Backen
Zum Nachbacken von Broten, die zu hell oder nicht ganz durch gebacken sind oder Fertigteige. Alle Knet- oder Ruhevorgänge entfallen bei diesem Programm. Das Brot wird bis zu einer Stunde nach Ende des Backvorgangs warm gehalten. Dadurch wird verhindert, dass das Brot zu feucht wird.
Das Programm 12 backt das Brot für 60 Minuten.
Um diese Funktionen vorzeitig zu beenden, drücken Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ, bis ein langer Signalton ertönt. Um das Gerät auszuschalten, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.

ⓘ **Hinweis:**
Bei den Programmen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8 und 9 ertönt während des Programmablaufs ein Signalton und „ADD“ ⑥ erscheint im Display.
Fügen Sie unmittelbar danach weitere Zutaten, wie Früchte oder Nüsse hinzu.
Die Zutaten werden durch den Knethaken ❻ nicht zerkleinert.
Wenn Sie den Timer eingestellt haben, können Sie sämtliche Zutaten auch zu Programmbeginn in die Backform ❼ geben. Früchte und Nüsse sollten Sie in diesem Fall vor der Zugabe etwas zerkleinern.

Timer-Funktion

Die Timer-Funktion ermöglicht Ihnen ein zeitverzögertes Backen.
Mit den Pfeiltasten ▲ und ▼ Ⓓ stellen Sie den gewünschten Endzeitpunkt des Backvorgangs ein. Die maximale Zeitverzögerung beträgt 15 Stunden.

⚠ **Warnung!** Bevor Sie ein bestimmtes Brot mit der Timerfunktion backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft. Brandgefahr!

Wählen Sie ein Programm. Das Display Ⓐ zeigt Ihnen die benötigte Backdauer.
Mit der Pfeiltaste ▲ Ⓓ verschieben Sie das Ende des Programmes. Beim erstmaligen Betätigen verschiebt sich die Endzeit bis zum nächsten Zehner. Jedes weitere Drücken der Pfeiltaste ▲ Ⓓ verschiebt die Endzeit um 10 Minuten. Bei gedrückter Pfeiltaste beschleunigen Sie diesen Vorgang. Das Display zeigt Ihnen die Gesamtdauer von Backzeit und Verzögerungszeit. Bei einer Überschreitung der möglichen Zeitverschiebung können Sie mit der Pfeiltaste ▼ Ⓓ die Zeit korrigieren.

Bestätigen Sie die Einstellung des Timers mit der Start/Stop-Taste Ⓑ.
Der Doppelpunkt im Display Ⓐ blinkt und die programmierte Zeit beginnt abzulaufen.
Sobald das Programm startet, leuchtet die Betriebsindikationslampe Ⓔ.
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display Ⓐ zeigt 0:00 an.

Beispiel:
Es ist 8.00 Uhr und Sie möchten in 7 Stunden und 30 Minuten, also um 15:30 Uhr, frisches Brot haben.
Wählen Sie zunächst das Programm 1 und drücken Sie dann die Pfeiltasten Ⓓ so lange, bis im Display Ⓐ 7:30 erscheint, da die Zeit bis zur Fertigstellung 7 Stunden und 30 Minuten beträgt.

ⓘ **Hinweis:**
Bei dem Programm „Marmelade" steht die Timer-Funktion nicht zur Verfügung.

ⓘ **Hinweis:**
Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht, wenn Sie schnell verderbliche Lebensmittel wie Eier, Milch, Sahne oder Käse verarbeiten.

Vor dem Backen

Für einen erfolgreichen Backvorgang berücksichtigen Sie bitte folgende Faktoren:

Zutaten

ⓘ **Hinweis**:
Nehmen Sie die Backform 7 aus dem Gehäuse, bevor Sie die Zutaten einfüllen. Wenn Zutaten in den Backraum gelangen, kann durch die Erhitzung der Heizschlangen ein Brand entstehen.

- Geben Sie die Zutaten immer in der angegebenen Reihenfolge in die Backform 7.
- Alle Zutaten sollten auf Zimmertemperatur erwärmt sein, um einen optimalen Gärvorgang der Hefe zu erhalten.
- Achten Sie auf ein genaues Abmessen der der Zutatenmengen. Bereits geringe Abweichungen von der im Rezept angegebenen Menge können das Backergebnis beeinflussen.

ⓘ **Hinweis:**
Verwenden Sie auf keinen Fall größere Mengen als angegeben. Zu viel Teig kann über die Backform 7 laufen und an den heißen Heizschlangen einen Brand verursachen.

Brot backen

Vorbereitung
Beachten Sie die Sicherheitshinweise in dieser Anleitung.
Stellen Sie den Brotbackautomaten auf einen geraden und festen Untergrund.

1. Ziehen Sie die Backform 7 aus dem Gerät nach oben heraus.
2. Stecken Sie die Knethaken 6 auf die Antriebswellen in der Backform 7. Achten Sie darauf, dass sie fest sitzen.
3. Geben Sie die Zutaten Ihres Rezeptes in der angegebenen Reihenfolge in die Backform 7. Geben Sie zuerst die Flüssigkeiten, Zucker, Salz und dann Mehl hinzu, die Hefe als letzte Zutat.

ⓘ **Hinweis:**
Achten Sie darauf, dass Hefe nicht mit Salz oder Flüssigkeiten in Berührung kommt.

4. Setzen Sie die Backform 7 wieder ein. Achten Sie darauf, dass sie richtig einrastet.
5. Schließen Sie den Gerätedeckel 2.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein Signalton und im Display Ⓐ erscheint die Programm-Nummer und Zeitdauer für das Programm 1.

7. Wählen Sie Ihr Programm mit der Programmwahl Taste G. Jede Eingabe wird mit einem Signalton bestätigt.
8. Wählen Sie gegebenenfalls die Größe des Brotes mit der Taste F.
9. Wählen Sie den Bräunungsgrad C Ihres Brotes. Im Display A zeigt Ihnen der Pfeil, ob Sie Hell, Mittel oder Dunkel eingestellt haben. Sie können hier auch die Einstellung „Schnell" wählen, um die Zeit, in der der Teig geht, abzukürzen.

ⓘ **Hinweis:**
Für die Programme 6, 7 und 11 ist die Funktion „Bräunungsgrad" nicht möglich.
Die Funktion „Schnell" ist nur für die Programme 1-4 möglich.
Für die Programme 6, 7, 11 und 12 ist die Einstellung des Brotgewichts nicht möglich.

10. Sie haben jetzt die Möglichkeit über die Timer-Funktion den Endzeitpunkt Ihres Programms einzustellen. Sie können eine maximale Zeitverschiebung von bis zu 15 Stunden eingeben.

ⓘ **Hinweis:**
Für das Programm 11 ist diese Funktion nicht möglich.

Programm starten
Starten Sie nun das Programm mit der Start/Stop Taste B.

ⓘ **Hinweis:**
Die Programme 1, 2, 3, 4, 6, 8 und 9 starten mit einer 10- bis 30-minütigen Vorheizphase (außer Schnell-Modus, siehe Tabelle Programmablauf). Die Knethaken 6 bewegen sich hierbei nicht. Das ist kein Fehler des Gerätes.

Das Programm führt automatisch die verschiedenen Arbeitsgänge durch.

Sie können den Programmablauf über das Sichtfenster 1 Ihres Brotbackautomaten beobachten. Gelegentlich kann es während des Backvorgangs zur Feuchtigkeitsbildung im Sichtfenster 1 kommen. Der Gerätedeckel 2 kann während der Knetphase geöffnet werden.

ⓘ **Hinweis:**
Öffnen Sie den Gerätedeckel 2 nicht während der Geh- oder Backphase. Das Brot kann in sich zusammenfallen.

Programm beenden
Bei Beendigung des Backvorgangs ertönen zehn Signaltöne und das Display A zeigt 0:00 an.
Bei Beendigung des Programms schaltet das Gerät automatisch auf einen bis zu 60 Minuten andauernden Warmhaltebetrieb.

ⓘ **Hinweis:**
Das gilt nicht für die Programme 6, 7 und 11.

Dabei zirkuliert warme Luft im Gerät. Die Warmhaltefunktion können Sie vorzeitig beenden, indem Sie die Start/Stop-Taste B bis zum Ertönen der Signaltöne gedrückt halten.

⚠ **Warnung!**
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Gerätedeckel 2 öffnen.
Bei Nichtbenutzung sollte das Gerät immer vom Stromnetz getrennt werden!

Brot entnehmen
Verwenden Sie beim Herausnehmen der Backform 7 immer Topflappen oder Schutzhandschuhe.
Halten Sie die Backform 7 schräg über einen Rost und schütteln leicht, bis sich das Brot aus der Backform 7 löst.

Löst sich das Brot nicht von den Knethaken 6, entfernen Sie vorsichtig die Knethaken 6 mit dem beiliegenden Knethakenentferner 10.

ⓘ Hinweis:
Benutzen Sie keine Metallgegenstände, die zu Kratzern auf der Antihaftbeschichtung führen können.
Spülen Sie gleich nach der Brotentnahme die Backform ❼ mit warmem Wasser aus. Sie verhindern ein Festsetzen der Knethaken ❻ an der Antriebswelle.

Tipp: Wenn Sie die Knethaken ❻ nach dem letzten Knetvorgang entnehmen, wird das Brot beim Herausnehmen aus der Backform ❼ nicht aufgerissen.

- Drücken Sie kurz die Start/Stop- Taste Ⓑ, um das Programm ganz zu Anfang der Backphase zu unterbrechen oder ziehen Sie den Stecker aus der Netzsteckdose. Sie müssen den Netzstecker innerhalb von 10 Minuten wieder mit dem Stromnetz verbinden, damit der Backvorgang anschließend fortgesetzt werden kann.
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und nehmen Sie die Backform ❼ heraus. Mit bemehlten Händen können Sie den Teig entnehmen und die Knethaken ❻ entfernen.
- Legen Sie den Teig wieder in die Backform ❼. Setzen Sie die Backform ❼ wieder ein und schließen Sie den Gerätedeckel ❷.
- Stecken Sie ggf. den Netzstecker in die Steckdose. Das Backprogramm wird fortgesetzt.

Lassen Sie das Brot 15-30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.
Vergewissern Sie sich vor dem Anschneiden des Brotes immer, dass sich kein Knethaken ❻ im Teig befindet.

Fehlermeldungen

- Wenn das Display Ⓐ „HHH" anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, ist die Temperatur des Brotbackautomaten noch zu hoch. Stoppen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.
- Wenn sich kein neues Programm starten lässt, nachdem der Brotbackautomat ein Programm bereits abgeschlossen hat, ist er noch zu heiß. In diesem Fall springt die Displayanzeige auf die Grundeinstellung (Programm 1). Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷ und lassen Sie das Gerät 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es weiter benutzen.

⚠ Warnung!
Versuchen Sie nicht, das Gerät in Betrieb zu nehmen, bevor es sich abgekühlt hat. Das funktioniert nur bei dem Programm 12.

- Wenn das Display „EE0", „EE1" oder "LLL" anzeigt, nachdem das Programm gestartet wurde, schalten Sie den Brotbackautomaten zunächst aus und danach wieder ein, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und ihn dann wieder einstecken. Sollte die Fehleranzeige bestehen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Reinigung und Pflege

⚠ Warnung!
Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ganz abkühlen.
Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, da dies einen Stromschlag zur Folge haben kann.

Beachten Sie dazu bitte auch die Sicherheitshinweise.

⚠ Achtung!
Die Geräte- bzw. Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet!

Gehäuse, Deckel, Backraum
Entfernen Sie alle Rückstände im Backraum mit einem feuchten Tuch oder einem leicht angefeuchteten weichen Schwamm. Wischen Sie das Gehäuse und den Deckel ebenfalls nur mit einem feuchten Tuch oder Schwamm ab.

- Trocknen Sie den Innenbereich gut ab. Zur leichten Reinigung kann der Gerätedeckel ❷ vom Gehäuse entfernt werden:
- Öffnen Sie den Gerätedeckel ❷, bis die keilförmigen Kunststoffnasen durch die Öffnungen der Scharnierführungen passen.
- Ziehen Sie den Gerätedeckel ❷ aus den Scharnierführungen heraus.
- Um den Gerätedeckel ❷ zu montieren, führen Sie die Kunststoffnasen durch die Öffnung der Scharnierführungen.

Backformen und Knethaken
Die Oberflächen der Backformen ❼ und Knethaken ❻ sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie bei der Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Scheuermittel oder Gegenstände, die zu Kratzern auf den Oberflächen führen können.

Durch Feuchtigkeit und Dampf kann sich das Aussehen der Oberflächen im Laufe der Zeit verändern. Dies ist keine Beeinträchtigung der Funktionsfähigkeit oder Qualitätsminderung.

Nehmen Sie vor der Reinigung die Backformen ❼ und Knethaken ❻ aus dem Backraum. Wischen Sie die Außenseite der Backformen ❼ mit einem feuchten Tuch ab.

⚠ Achtung!
Tauchen Sie die Backform ❼ niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
Reinigen Sie den Innenraum der Backform ❼ mit warmer Spülmittellauge.
Sind die Knethaken ❻ verkrustet und schwer lösbar, füllen Sie die Backform ❼ für etwa 30 Minuten mit heißem Wasser.
Ist die Einsatzhalterung im Knethaken ❻ verstopft, können Sie diese vorsichtig mit einem Holzstäbchen reinigen.
Benutzen Sie zum Reinigen des Brotbackautomaten keine chemischen Reinigungsmittel oder Verdünner.

Technische Daten

Modell:	Brotbackautomat SBB 850 A1
Nennspannung:	220-240 V ~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	850 Watt

Entsorgung

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile, wie z.B Knethaken und Backformen, oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 69294

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 69294

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 69294

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Programmablauf

Programm	1. Normal						2. Locker					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	2:58	3:05	3:15	2:14	2:20	2:25	3:13	3:18	3:25	2:18	2:25	2:30
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	12	13	13	12	13	13	12	12	15	12	13	13
Gehen 1 (Min)	25	25	25	10	10	10	20	20	20	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A* 5	2 5A 5	2 5A 5	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 3A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 1A 5	2 2A 5	2 2A 5
Gehen 2 (Min)	30	30	30	18	18	18	43	41	35	18	18	18
Gehen 3 (Min)	30	30	30	30	30	30	35	35	35	30	30	30
Backen (Min)	56	60	65	56	60	65	60	65	70	60	65	70
Warmhalten (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:01	2:05	2:10	1:49	1:53	1:58	2:26	2:29	2:28	1:53	1:58	2:03
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 3A heißt, dass der Brotbackautomat 3 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	3. Vollkorn						4. Süß					
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			Schnell			Hell Mittel Dunkel			Schnell		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	3:18	3:25	3:35	2:24	2:30	2:35	2:56	3:01	3:10	2:10	2:16	2:20
Vorheizen (Min)	15	15	20	N/A	N/A	N/A	10	10	15	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	11	12	12	11	13	13	12	12	12	11	12	12
Gehen 1 (Min)	30	30	30	10	10	10	25	25	25	10	10	10
Kneten 2 (Min)	2 3A 8	2 5A 8	2 5A 8	2 2A 5	2 2A 5	2 2A 5	2 4A* 6	2 5A 6	2 5A 6	2 1A 6	2 2A 6	2 2A 6
Gehen 2 (Min)	38	38	38	23	23	23	35	35	35	18	18	18
Gehen 3 (Min)	35	35	35	35	35	35	30	30	30	30	30	30
Backen (Min)	56	60	65	56	60	65	52	56	60	52	56	60
Warmhalten (Min)	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	2:17	2:21	2:26	1:59	2:03	2:08	2:03	2:07	2:11	1:46	1:50	1:54
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 4A heißt, dass der Brotbackautomat 4 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	5. Express			6. Teig	7. Nudelteig	8. Buttermilchbrot			9. Glutenfrei		
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	N/A	Hell Mittel Dunkel			Hell Mittel Dunkel		
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A	750 g	1000 g	1250 g	750 g	1000 g	1250 g
Zeit (Stunden)	1:15	1:18	1:20	1:50	0:15	3:17	3:21	3:30	3:40	3:45	3:55
Vorheizen (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	25	25	30	15	15	20
Kneten 1 (Min)	8	8	8	12	15	10	10	10	12	12	12
Gehen 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	10	N/A	20	20	20	20	20	20
Kneten 2 (Min)	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 2A 5	N/A 3A 5	N/A N/A N/A	2 5A* 8	2 5A 8	2 5A 8	2 3A 8	2 3A 8	2 3A 8
Gehen 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	25	N/A	45	45	45	50	50	50
Gehen 3 (Min)	20	20	20	45	N/A	30	30	30	50	50	50
Backen (Min)	40	43	45	N/A	N/A	52	56	60	60	65	70
Warmhalten (Min)	60	60	60	N/A	N/A	60	60	60	60	60	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	1:05	1:08	1:10	1:15	N/A	2:15	2:19	2:23	2:48	2:53	2:58
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h	15h

* 5A heißt, dass der Brotbackautomat 5 Minuten knetet und gleichzeitig der Signalton zum Zutaten hinzugeben ertönt und die Displayanzeige „ADD“ ⑥ erscheint.

Programm	10. Kuchen			11. Marmelade	12. Backen
Bräunungsgrad	Hell Mittel Dunkel			N/A	Hell Mittel Dunkel
Größe	750 g	1000 g	1250 g	N/A	N/A
Zeit (Stunden)	1:30	1:35	1:40	1:20	1:00
Vorheizen (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Kneten 1 (Min)	15	15	15	N/A	N/A
Gehen 1 (Min)	N/A	N/A	N/A	15 Hitze + kneten	N/A
Kneten 2 (Min)	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A	N/A N/A N/A
Gehen 2 (Min)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Gehen 3 (Min)	N/A	N/A	N/A	45 Hitze + kneten	N/A
Backen (Min)	60 15 Gehen	65 15 Gehen	70 15 Gehen	20 Gehen	60
Warmhalten (Min)	60	60	60	N/A	60
Zutaten hinzugeben (Stunden verbleibend)	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Voreinstellung der Zeit	15h	15h	15h	N/A	15h

Fehlerbehebung Brotbackautomat

Was tun, wenn der Knethaken ❻ nach dem Backen in der Backform ❼ stecken bleibt?	Füllen Sie heißes Wasser in die Backform ❼ und drehen Sie den Knethaken ❻, um die Verkrustungen darunter zu lösen.
Was passiert, wenn das fertige Brot im Backautomaten bleibt?	Durch die „Warmhalte-Funktion“ wird sichergestellt, dass das Brot ca. 1 Std. warm gehalten und vor Feuchtigkeit geschützt wird. Sollte das Brot länger als 1 Stunde im Backautomaten bleiben, könnte es feucht werden.
Sind Backform ❼ und Knethaken ❻ spülmaschinen-geeignet?	Nein. Bitte spülen Sie die Backform ❼ und Knethaken ❻ mit der Hand.
Warum wird der Teig nicht gerührt, obwohl der Motor läuft?	Überprüfen Sie, ob die Knethaken ❻ und die Backform ❼ richtig eingerastet sind.
Was tun, wenn der Knethaken ❻ im Brot stecken bleibt?	Entfernen Sie den Knethaken ❻ mit dem Knethakenentferner ❿.
Was passiert bei einem Stromausfall während eines Programms?	Bei einem Stromausfall bis 10 Minuten wird der Brotbackautomat das zuletzt ausgeführte Programm zu Ende führen.
Wie lange dauert das Brotbacken?	Bitte entnehmen Sie die genauen Zeiten der Tabelle „Programmablauf“.
Welche Brotgewichte kann ich backen?	Sie können Brote von 750 g - 1000 g - 1250 g backen.
Warum kann die Timer-Funktion beim Backen mit frischer Milch nicht benutzt werden?	Frische Produkte wie Milch oder Eier verderben, wenn sie zu lange in dem Gerät bleiben.
Was ist passiert, wenn der Brotbackautomat nicht arbeitet, nachdem man die Start/Stop-Taste Ⓑ gedrückt hat?	Einige Arbeitsgänge wie zum Beispiel „Aufwärmen“ oder „Ruhen“ sind schwer zu erkennen. Kontrollieren Sie anhand der Tabelle „Programmablauf“, welcher Programmabschnitt gerade läuft. Kontrollieren Sie, ob Sie die Start/Stop-Taste Ⓑ richtig gedrückt haben. Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker an das Stromnetz angeschlossen ist.
Das Gerät zerhackt die beigegebenen Rosinen.	Um das Zerkleinern von Zutaten wie Obst oder Nüssen zu vermeiden, geben Sie diese erst nach Ertönen des Signals zum Teig.

Bestellkarte SBB 850 A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	10 €	€
	4 Knethaken	10 €	€

Zahlungsweise

☐ Überweisung

\+ zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. **7,50 €**

= **€**

(Ort, Datum) **(Unterschrift)**

Bestellkarte SBB 850 A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	10 €	€
	4 Knethaken	10 €	€

Zahlungsweise

☐ Überweisung

\+ zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. **7,50 €**

= €

(Ort, Datum) **(Unterschrift)**

Bestellkarte SBB 850 A1

Bestellmenge (max. 3 Sets pro Bestellung)	Artikelbeschreibung	Einzelpreis	Gesamtbetrag
	1 Backform inkl. 2 Knethaken	**10,- €**	**€**
	4 Knethaken	**10,- €**	**€**

Zahlungsweise

☐ Überweisung

+ zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand. **7,50 €**

= **€**

(Ort, Datum) **(Unterschrift)**

Bestellkarte - So bestellen Sie:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.

2. Überweisung: Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank: Postbank Dortmund AG

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an.
Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.

Unsere Postadresse:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Bestellen Sie bequem im Internet
www.kompernass.com

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)

Name, Vorname

Straße

PLZ/Ort

Land

Telefon

Bestellkarte/Carte de commande/Scheda d'ordinazione SBB 850 A1

Bestellmenge Quantité Quantità da ordinare	Artikelbeschreibung/Description des articles/Descrizione articolo	Einzelpreis/Prix unitaire/prezzo singolo	Gesamtbetrag/Prix net/prezzo complessivo
	1 Backform inkl. 2 Knethaken 1 forme de cuisson avec 2 fouets à pétrir	10 €	€
	4 Knethaken 4 fouets à pétrir 4 ganci da impasto	10 €	€

Zahlungsweise/Mode de règlement/Tipo di pagamento

☐ Überweisung/Virement/Bonifico

\+ 7,50 €

zzgl. Abwicklungskosten für Porto, Handling, Verpackung und Versand, Frais de port, magasinage, emballage et expédition non inclus.

= €

(Ort, Datum)/(Lieu, date)/(Luogo, data)

(Unterschrift)/(Signature)/(Firma)

So bestellen Sie/Pour commander/Ecco come ordinare:

1. Tragen Sie unter „Absender/Besteller" Ihren Namen, Ihre Anschrift und Ihre Telefonnummer (für eventuelle Rückfragen) in Blockschrift ein.
Saisissez votre nom, votre titre et votre numéro de téléphone (pour d'éventuelles questions) sous la rubrique "Expéditeur/Acheteur" en lettres majuscules.
Alla voce "Mittente/ordinante", inserire nome, titolo, indirizzo e numero telefonico (per eventuali domande), scrivendo in stampatello.

2. **Überweisung:** Überweisen Sie den Gesamtbetrag vorab auf das Konto:
Virement : Merci de virer le montant total au préalable sur le compte suivant:
Bonifico: versare l'importo totale in anticipo sul seguente conto:

Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
IBAN: DE03440100460799566462
SWIFT (BIC): PBNKDEFF 440
Bank/Banque/Banca:
Postbank Dortmund AG

Geben Sie bei Ihrer Überweisung als Verwendungszweck den Artikel sowie Ihren Namen und Wohnort an. Senden Sie dann die vollständig ausgefüllte Bestellkarte in einem Briefumschlag an unsere nachstehende Postadresse.
Dans le champ "Motif de l'opération", veuillez indiquer l'article de même que votre nom et lieu de résidence. Veuillez nous renvoyer la carte de commande dûment renseignée dans une enveloppe à notre adresse postale figurant ci-après.
Indicare l'articolo nella causale del bonifico, nonché nome, cognome e indirizzo. Inviare quindi la cartolina di ordinazione interamente compilata, inserendola in una busta, all'indirizzo indicato qui accanto.

Wichtig:
Überweisung bitte spesenfrei ausführen, Kosten Ihrer eigenen Bank bitte zu Ihren eigenen Lasten.
Remarque:
effectuer un transfert bancaire, les frais demandés par votre banque sont à votre charge.
Importante:
Effettuare a proprie spese il bonifico bancario, assumendosi le spese bancarie della propria banca.

Unsere Postadresse/Notre adresse postale/Il nostro indirizzo postale:
Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21
44867 Bochum
Deutschland/Allemagne/Germania

Wichtig:
- Bitte frankieren Sie die Sendung ausreichend.
- Schreiben Sie Ihren Namen als Absender auf den Umschlag.

Remarque :
- Veuillez affranchir au tarif en vigueur
- Ecrivez votre nom comme expéditeur sur l'enveloppe.

Importante:
- Affrancare adeguatamente la busta.
- Scrivere il nome come mittente sulla busta.

Absender / Besteller
(bitte vollständig und in BLOCKSCHRIFT ausfüllen)
Expéditeur/Acheteur
(à compléter en majuscules)
Mittente
(si prega di compilare il modulo in stampatello)

Name, Vorname/Nom, Prénom/Cognome, Nome

Straße/Rue/Via

PLZ, Ort/Code Postal, Ville/Cap, Città

Land/Pays/Paese

Telefon/Téléphone/Telefono